



## MÉTHODE TRADITIONNELLE ROSÉ Perle de Garbes



### LA NAISSANCE D'UN VIN

Le Perle de Garbes est issu d'une récolte précoce de cabernets rouges implantés sur un terroir argilo-limoneux.

Le vin tranquille obtenu après la première fermentation alcoolique est mis en bouteilles avec un ajout de levure afin de provoquer une deuxième fermentation qui générera l'effervescence. Les bouteilles sont alors entreposées pendant 9 mois dans des galeries de calcaire puis progressivement inclinées tous les jours pendant 4 à 6 semaines. Le dépôt d'impuretés formé descend progressivement dans le goulot. Il sera expulsé au moment du dégorgement. La bouteille sera refermée après ajout d'une liqueur pour la mise à niveau et muselée. Après tout ces soins et manipulations, cette méthode traditionnelle rosée du château de Garbes est prête à être savourée.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Sa couleur d'un rose intense et sa brillance subtile font de ce vin aux bulles fines et légères, un joyau que vous apprécierez généreusement. Vous noterez un nez fin et raffiné, empreint d'arômes fruités et fleuris aux notes délicates de fruits rouges. En bouche, le Perle de Garbes se révèle doux et fruité, tonifié par une effervescence exquise.

### CHÂTEAU DE GARBES - PERLE DE GARBES

AOC : Méthode traditionnelle rosé - brut

Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes

Encépagement : Cabernet Franc- Cabernet Sauvignon

Sols : Argilo-limoneux

Âges des vignes : 15 ans

Degré : 12 %vol.

Accords mets & vin : en cocktail pour accompagner vos apéritifs d'été frais, sur les desserts à base de fruits rouges

Conseil de dégustation : température de service frappée entre 4 à 8 °C

Conservation : à consommer dans les 3 ans

Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles

