

BORDEAUX BLANC SEC



Château de GARBES

LA NAISSANCE D'UN VIN

Notre vin blanc sec d'appellation d'Origine Contrôlée Bordeaux blanc sec du Château de Garbes est élaboré à partir des cépages Sauvignon et Sémillon, sur un terroir argilo-limoneux. La fraîcheur et le fruité de ce Bordeaux blanc sec en bouche est surprenante. Elle est due à une méthode de vinification qui commence par une stabulation liquide à froid puis d'une fermentation alcoolique et d'un élevage sur lies fines qui lui conféreront rondeur et finesse.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce vin blanc sec révèle une couleur claire et lumineuse. Son nez est fin et expressif avec des accents fleuris typiques du Sauvignon blanc. Rond en bouche et légèrement perlé, il est aussi surprenant par sa fraîcheur et sa finesse aux notes d'agrumes avec une finale persistante et gourmande.

FICHE TECHNIQUE

AOC : Bordeaux blanc sec
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes
Cépages : Sauvignon majoritaire - Sémillon
Sols : Argilo-limoneux
Degré : 13% vol.
Âges moyen des vignes : 15 ans
Accords mets & vins : à l'apéritif, sur poissons grillés, huîtres et crustacées
Conseil de dégustation : température de service entre 6 et 8°C.
Conservation : à consommer dans les 2 ans
Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles



105 route de Larrayan
33410 GABARNAC
France



www.chateaudegarbes.fr



05 56 62 92 23



contact@garbes.fr