

# CÔTES DE BX ROUGE CUVÉE ANCESTRALE



Château  
de GARBES

## LA NAISSANCE D'UN VIN

Notre cuvée Ancestrale est issue de parcelles à majorité Merlot et un peu de Cabernet Franc sur sols argilo-graveleux. Nous travaillons le sol et maîtrisons l'enherbement par un labour mécanique. Nous protégeons le feuillage et les futurs raisins avec uniquement la bouillie bordelaise, à l'image du travail de nos aïeux, d'où son nom : Ancestrale. Sa couleur pourpre vous séduira et confirmera une bouche généreuse et fruitée.

## NOTES DE DEGUSTATION

Avec 80% de merlot majoritaire, l'Ancestrale séduit grâce à sa robe élégante et dense associée à des notes violettes réconfortant le côté charnu du Merlot. En bouche, ce vin surprendra par ses tanins soyeux divinement accompagnés de notes de fruits mûrs et de cassis laissant en finale une palette aromatique riche et fondue.

## FICHE TECHNIQUE

AOC : Côtes de Bordeaux Rouge  
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes  
Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc  
Sols : Argilo-graveleux  
Âges moyen des vignes : 35 ans  
Degré : 13.5% vol.

Accords mets & vin : Côte de boeuf à la bordelaise, grillades, gigot d'agneau, volailles au four, chocolat, saucisson, pâté de campagne, assortiment de fromage.

Conseil de dégustation : décantation en carafe avec une température de service entre 15 et 18°C

Conservation : Entre 5 et 8 ans

Conditionnement : Bouteilles coniques de 75cl par cartons de 6.



105 route de Larrayan  
33410 GABARNAC  
France



[www.chateaudegarbes.fr](http://www.chateaudegarbes.fr)



05 56 62 92 23



[contactegarbes.fr](mailto:contactegarbes.fr)