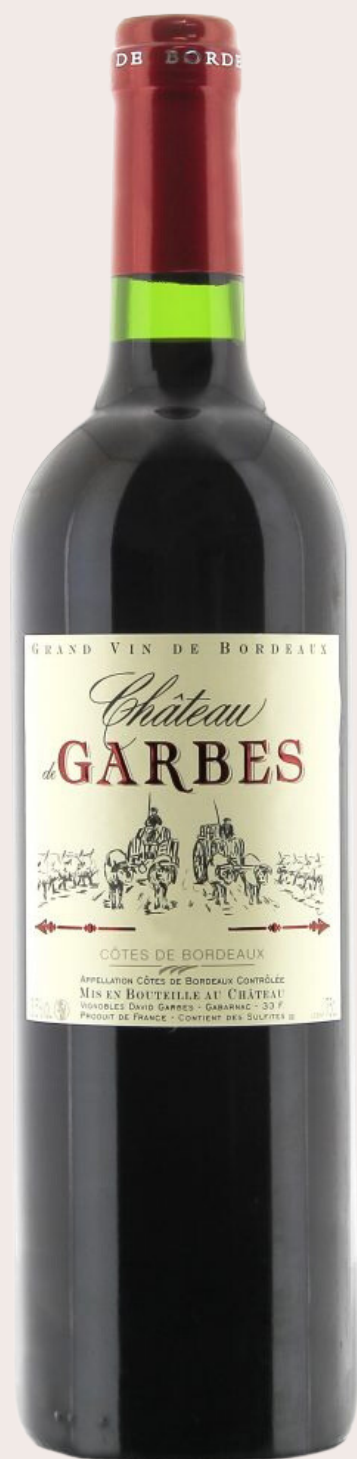


# CÔTES DE BX ROUGE CUVÉE TRADITIONNELLE



## Château de GARBES

### LA NAISSANCE D'UN VIN

Notre Côte de Bordeaux rouge cuvée traditionnelle du Château de Garbes est issu de l'assemblage des trois cépages bordelais : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Afin de respecter les caractéristiques propres de chaque parcelle, la date de récolte est soigneusement choisie et peut être échelonnée suivant l'évolution de la maturité des baies. S'ensuit une macération et fermentation traditionnelle. Cette cuvée est historique pour la famille David et toujours appréciée.

Elle est fidèle à l'expression de notre terroir et révèle d'élégantes notes fruitées.

### NOTES DE DEGUSTATION

La cuvée traditionnelle se distingue de la gamme par son authenticité tanique et fruitée permettant l'obtention d'un vin rouge soyeux et gouleyant. D'une belle couleur pourpre aux reflets grenats, son nez vous séduira agréablement avec une finale en bouche ronde et légèrement épicée.

### FICHE TECHNIQUE

AOC : Côte de Bordeaux Rouge  
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes  
Cépages : 70% Merlot, 20% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc  
Sols : Argilo-graveleux  
Âges moyen des vignes : 30 ans  
Degré : 13% vol.  
Accord mets & vins : sur viandes rouges, jambon de pays, rillettes, fromages et dessert chocolaté.  
Conseil de dégustation : décantation en carafe - température de service entre 15 et 18°C  
Conservation : de 2 à 8 ans  
Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles, magnum 150cl en coffret carton et Bag in box 5 L



105 route de Larrayan  
33410 GABARNAC  
France



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



05 56 62 92 23



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