CRÉMANT DE BORDEAUX BLANC

Château de GARBES

LA NAISSANCE D'UN VIN

Le Château de Garbes élabore un AOC Crémant de Bordeaux blanc brut à partir du cépage Sémillon et Cabernet Franc, sur un terroir argilo-limoneux. Il est récolté manuellement et en clayettes fin Août début Septembre, sur les vignes à maturité tardive. Il s'agit d'une méthode traditionnelle : Après la récolte, les raisins sont pressés puis vinifiés en vin dit "de base". La champagnisation est ensuite réalisée en bouteilles grâce à une seconde fermentation, donnant ainsi un vin effervescent à fines bulles naturelles. Ces bouteilles seront entreposées dans des caves de calcaires à Haux (33), prisées pour leur température constante durant 11 mois minimum. Elles sont ensuite dégorgées avant d'être préparées à la vente.

NOTES DE DEGUSTATION

Vous apprécierez sa robe élégante, brillante et légèrement dorée, subtilement rehaussée d'une effervescence fine et légère. Son nez frais offre des arômes riches en fruits et aux notes délicatement fleuries. L'amande, les saveurs briochées quant à elles, lui donnent de l'amplitude et un supplément de complexité. Franc en bouche, ce vin pétillant se laisse très vite apprécier par sa fraicheur et sa vivacité.

FICHE TECHNIQUE

AOC : Crémant de bordeaux blanc
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes
Cépage : Sémillon 80% - Cabernet Franc 20%
Sols : Argilo-limoneux
Âges moyen des vignes : 20 ans
Degré : 12% vol.
Accords mets & vin : à l'apéritif lors de vos réceptions, en cocktails, repas de crustacés, poissons puis desserts
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 et magnum 150 cl en coffret carton

105 route de Larrayan
33410 GABARNAC
France

www.chateaudegarbes.fr

05 56 62 92 23

contact@garbes.fr