

PERLE DE GARBES



Château de GARBES

LA NAISSANCE D'UN VIN

Ce vin est issu d'un vin rosé tranquille à partir d'une récolte précoce de Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Cette vinification destinée à l'élaboration de vins dits "de base" est mis en bouteille avec un ajout de levure afin de provoquer une deuxième fermentation qui générera l'effervescence. Les bouteilles sont entreposées pendant minimum 9 mois dans les galeries de calcaire. Ce vin frais et fruité, avec ses arômes de fruits rouges plaira aux amateurs de fines bulles.

NOTES DE DEGUSTATION

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.

FICHE TECHNIQUE

VSIG : Méthode traditionnelle rosé - brut
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes
Encépagement : Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon
Sols : Argilo-limoneux
Âges des vignes : 15 ans
Degré : 12.5% vol.

Accords mets & vin : en cocktail pour accompagner vos apéritifs dinatoires et 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



105 route de Larrayan
33410 GABARNAC
France



www.chateaudegarbes.fr



05 56 62 92 23



contact@garbes.fr