

# 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 confèreront 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 - Cartons de 6 bouteilles



105 route de Larrayan  
33410 GABARNAC  
France



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



05 56 62 92 23



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