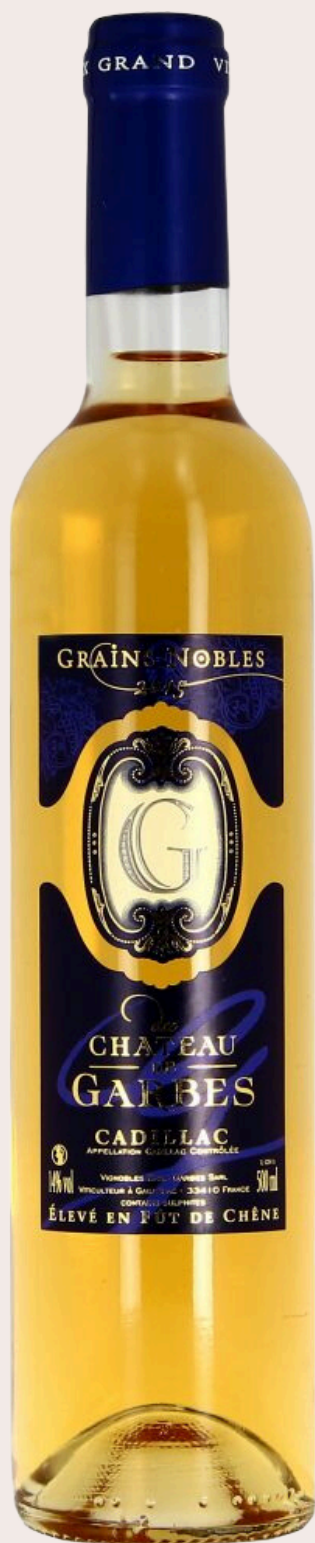


CADILLAC LIQUOREUX GRAINS NOBLES



Château
de GARBES

LA NAISSANCE D'UN VIN

Notre vin blanc liquoreux d'appellation Cadillac Cuvée Grains Nobles est récolté manuellement, en fin de saison, sur des vieilles vignes de plus de 70 ans et à partir d'une sélection de grains surmaturés. Ce vin blanc doux AOC Cadillac Grains Nobles ne prend naissance que les années pendant lesquelles les meilleures conditions climatiques sont réunies, favorisant le développement du Botrytis cinerea et de la pourriture noble. Ce champignon se nourrit de l'eau contenue dans la baie de raisin, concentrant ainsi les arômes de fleur et le sucre.

Il se différencie de "ses petits frères" par une fermentation et une vinification uniquement en barriques de chêne durant deux ans.

NOTES DE DEGUSTATION

Ce nectar se caractérise par une robe chaude et lumineuse aux reflets dorés... Le nez est étonnant par sa richesse aromatique et l'intensité de ses parfums de miel et de caramel. La première attaque en bouche est fraîche. Le palais se laisse ensuite surprendre par la puissance de ce vin liquoreux aux notes de fruits confits. La structure est bien équilibrée et la finale délicieusement persistante.

FICHE TECHNIQUE

AOC : Cadillac
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes
Cépage : 100% Sémillon
Degré : 14% vol.
Sols : Argilo-graveleux, pente Sud
Âges moyen des vignes : 40-60 ans
Accords mets & vin : à l'apéritif, avec foie gras ou fromages de caractère, viandes blanches
Conseil de dégustation : Température de service de 6 à 8 °c.
Conservation : de 1 à 30 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