

CÔTES DE BX ROUGE CUVÉE SÉLECTION



Château de GARBES

LA NAISSANCE D'UN VIN

Notre cuvée « Sélection » du Château de Garbes est récoltée sur des vieilles vignes soigneusement choisies en fonction de la maturité des baies. Elle est élevée en barriques 100% de chêne français durant 12 mois. Le vin n'est soutiré qu'une seule fois et une filtration douce est effectuée avant la mise en bouteille.

L'étiquette de cette cuvée s'inspire de celle qui habilla le premier vin mis en bouteille au Domaine de Garbes : un hommage à nos aïeux concrétisant le savoir-faire de plusieurs générations de vignerons.

NOTES DE DEGUSTATION

Sa robe grenat et brillante révèle un vin de garde tannique et équilibré qui sera apprécié entre 5 et 12 ans d'âge. Son bouquet puissant évoque des fruits rouges sauvages et mûrs.

L'élevage en barrique de chêne français permet au vin d'exprimer des notes naturelles toastées, épicées et vanillées, offrant en finale des tanins soyeux d'une agréable rondeur.

FICHE TECHNIQUE

AOC : Côtes 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 : 13,5% vol.
Accord mets & vins : magret de canard, gigot d'agneau, viandes et fromages de caractère ou desserts chocolatés.
Conseil de dégustation : décantation en carafe avec température de service entre 15 et 18°C
Conservation : de 5 à 12 ans
Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles et magnum de 150 cl coffret carton



105 route de Larrayan
33410 GABARNAC
France



www.chateaudegarbes.fr



05 56 62 92 23



contact@garbes.fr