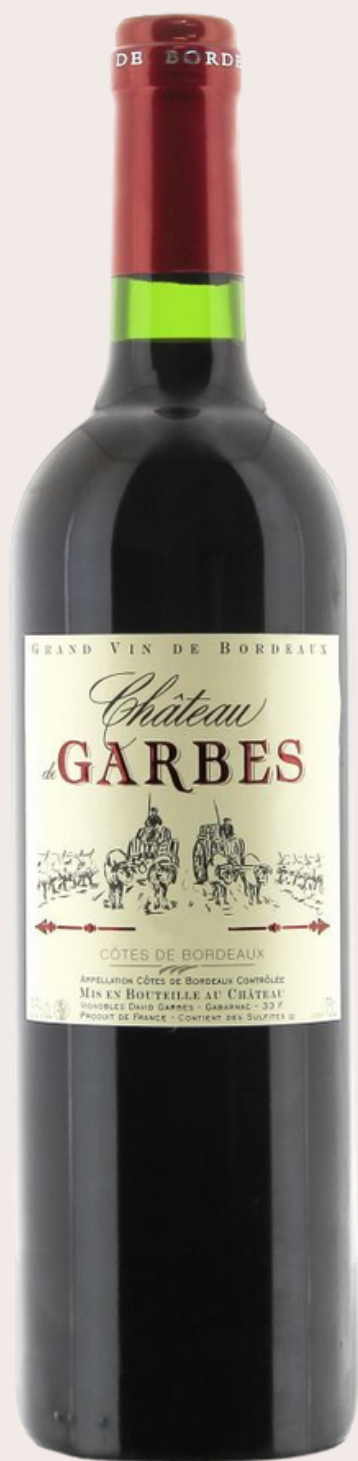


CÔTES DE BX ROUGE CUVÉE TRADITIONNELLE



Château de GARBES

LA NAISSANCE D'UN VIN

Notre Côte de Bordeaux rouge cuvée traditionnelle du Château de Garbes est issu de l'assemblage des trois cépages bordelais : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Afin de respecter les caractéristiques propres de chaque parcelle, la date de récolte est soigneusement choisie et peut être échelonnée suivant l'évolution de la maturité des baies. S'ensuit une macération et fermentation traditionnelle. Cette cuvée est historique pour la famille David et toujours appréciée. Elle est fidèle à l'expression de notre terroir et révèle d'élégantes notes fruitées.

FICHE TECHNIQUE

AOC : Côte 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% vol.
Accord mets & vins : sur viandes rouges, jambon de pays, rillettes, fromages et dessert chocolaté.
Conseil de dégustation : décantation en carafe - température de service entre 15 et 18°C
Conservation : de 2 à 8 ans
Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles, magnum 150cl en coffret carton et Bag in box 5 L



105 route de Larrayan
33410 GABARNAC
France



www.chateaudegarbes.fr



05 56 62 92 23



contact@garbes.fr