

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 confèrent rondeur et finesse.

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 en carton de 6 bouteilles



105 route de Larrayan
33410 GABARNAC
France



www.chateaudegarbes.fr



05 56 62 92 23



contact@garbes.fr