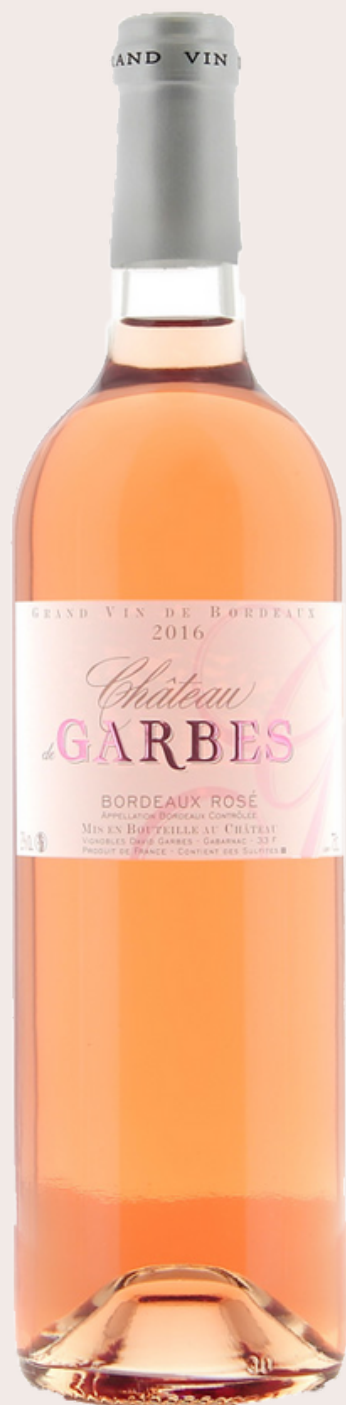


BORDEAUX ROSÉ



Château de GARBES

LA NAISSANCE D'UN VIN

Ce vin AOC Bordeaux rosé du Château de Garbes est issu de raisins rouges, 50% Cabernet franc et 50% Cabernet Sauvignon récoltés à maturité précoce. Comme pour les blancs, ce vin est issu d'un pressurage. Lors de la fermentation du moût, la température est rigoureusement suivie afin d'en préserver tous les arômes. Elle se réalise en cuve thermorégulée puis après décantation, le vin est bâtonné sur lies fines lors de son élevage pour obtenir une finesse aromatique fruitée et tout en rondeur.

FICHE TECHNIQUE

AOC : Bordeaux rosé
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes
Cépages: 50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon
Sols : Argilo-limoneux
Âges moyen des vignes : 35 ans
Degré : 13% vol.
Accords mets & vin : à l'apéritif, sur grillades estivales, charcuteries, salades, couscous, ...
Conseil de dégustation : Température de service entre 6 à 8°C
Conservation : à consommer dans les 2 ans
Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles, Bag in box 5 L



105 route de Larrayan
33410 GABARNAC
France



www.chateaudegarbes.fr



05 56 62 92 23



contact@garbes.fr