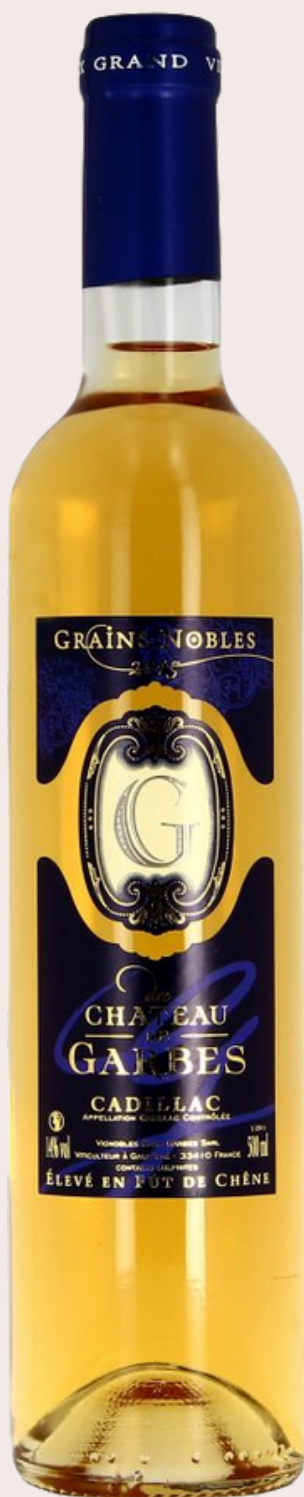


CADILLAC LIQUOREUX GRAINS NOBLES



Château
de GARBES

LA NAISSANCE D'UN VIN



Notre vin blanc liqueux 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.

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