

# CÔTES DE BX ROUGE CUVÉE ANCESTRALE



## Château de GARBES

### LA NAISSANCE D'UN VIN

Notre cuvée Ancestrale est issue de parcelles à majorité Merlot et un peu de Cabernet Franc sur sols argilo-graveleux. Nous travaillons le sol et maîtrisons l'enherbement par un labour mécanique. Nous protégeons le feuillage et les futurs raisins avec uniquement la bouillie bordelaise, à l'image du travail de nos aïeux, d'où son nom : Ancestrale. Sa couleur pourpre vous séduira et confirmera une bouche généreuse et fruitée.

### FICHE TECHNIQUE

AOC : Côtes de Bordeaux Rouge  
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes  
Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc  
Sols : Argilo-graveleux  
Âges moyen des vignes : 35 ans  
Degré : 13.5% vol.

Accords mets & vin : Côte de boeuf à la bordelaise, grillades, gigot d'agneau, volailles au four, chocolat, saucisson, pâté de campagne, assortiment de fromage.

Conseil de dégustation : décantation en carafe avec une température de service entre 15 et 18°C

Conservation : Entre 5 et 8 ans

Conditionnement : Bouteilles coniques de 75cl par cartons de 6.



105 route de Larrayan  
33410 GABARNAC  
France



[www.chateaudegarbes.fr](http://www.chateaudegarbes.fr)



05 56 62 92 23



[contactegarbes.fr](mailto:contactegarbes.fr)