

# CRÉMANT DE BORDEAUX BLANC



## Château de GARBES

### LA NAISSANCE D'UN VIN

Le Château de Garbes élabore un AOC Crémant de Bordeaux blanc brut à partir du cépage Sémillon et Cabernet Franc, sur un terroir argilo-limoneux. Il est récolté manuellement et en clayettes fin Août début Septembre, sur les vignes à maturité tardive. Il s'agit d'une méthode traditionnelle : Après la récolte, les raisins sont pressés puis vinifiés en vin dit "de base". La champagnisation est ensuite réalisée en bouteilles grâce à une seconde fermentation, donnant ainsi un vin effervescent à fines bulles naturelles. Ces bouteilles seront entreposées dans des caves de calcaires à Haux (33), prisées pour leur température constante durant 11 mois minimum. Elles sont ensuite dégorgées avant d'être préparées à la vente.

### FICHE TECHNIQUE

AOC : Crémant de bordeaux blanc  
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes  
Cépage : Sémillon 80% - Cabernet Franc 20%  
Sols : Argilo-limoneux  
Âges moyen des vignes : 20 ans  
Degré : 12% vol.

Accords mets & vin : à l'apéritif lors de vos réceptions, en cocktails, repas de crustacés, poissons puis desserts

Conseil de dégustation : Température de service frappée, entre 4 à 8°C

Conservation : à consommer dans les 3 ans

Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles et magnum 150 cl en coffret carton



105 route de Larrayan  
33410 GABARNAC  
France



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



05 56 62 92 23



[contact@garbes.fr](mailto:contact@garbes.fr)