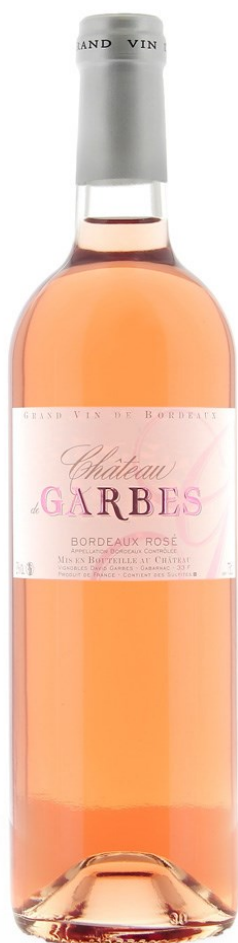




BORDEAUX ROSÉ



LA NAISSANCE D'UN VIN

Ce Bordeaux Rosé du château de Garbes est issu, pour partie de la macération de raisins rouges, 80 % Merlot et 20 % Cabernet Sauvignon, pendant une durée maximale de 18 heures à 12°C, et d'autre part, d'un jus de raisins rouges pressés. La fermentation se réalise en cuve thermo-régulée puis après décantation, le vin est bâtonné sur lies fines lors de son élevage pour obtenir une finesse aromatique fruitée et toute en rondeur.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Bordeaux rosé de couleur légèrement framboise présente un nez fin et expressif. En bouche, le rosé de Garbes surprend par sa fraîcheur et sa rondeur. Il révèle des arômes gourmands de baies rouges rehaussés d'une pointe de grenadine.

CHÂTEAU DE GARBES - ROSÉ

AOC : Bordeaux rosé
Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes
Encépagement : 80% Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon
Degré : 12 %vol.
Sols : Argilo-limoneux
Âges moyen des vignes : 35ans
Accords mets & vin : à l'apéritif, sur grillades estivales, charcuteries, salades, coucous, ...
Conservation : à consommer dans les 2 ans
Température de service : 4 à 10 °c
Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles



RÉCOMPENSES



**Concours des Vins
Elle à table 2018**

Millésime 2017

Médaille d'Argent