



CADILLAC BLANC Cuvée fût de chêne 2016



LA NAISSANCE D'UN VIN

Le Château de Garbes exploite 64 ha de vignes dont 20 ha en cépage Sémillon pour produire ses vins blancs liquoreux en AOC Cadillac.

Les vignes spécialement sélectionnées pour leur maturité (plus de 60 ans d'âge) sont exposées plein sud sur un terroir argilo-graveleux.

Ce vin est issu de vendanges manuelle tardives par trées successives. Il est fermenté de manière traditionnelle puis élevé en fût de chêne pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une couleur chatoyante aux intenses reflets dorés. Le nez est puissant, fruité et empreint d'arômes légèrement boisés. Vous apprécierez une bouche fraîche et agréablement onctueuse sur notes miellées de fruits confits.

CHÂTEAU DE GARBES - FÛT DE CHÊNE

Aoc : Cadillac Blanc
 Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes
 Encépagement : 100% Sémillon
 Degré : 13,9 %vol.
 Sols : Argilo-graveleux, pente Sud
 Âges moyen des vignes : 60 ans
 Elevage en barrique
 Accords mets & vin : à l'apéritif, avec foie gras ou fromages de caractère, viandes blanches
 Conservation : de 1 à 30 ans
 Température de service : 6 à 12 °C
 Conditionnement : bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles



RÉCOMPENSES



Guide Hachette 2019
Millésime 2016

COUP DE CŒUR ★★