



Château de GARBES



GRAND VIN DE BORDEAUX



CUVÉE ANCESTRALE



La famille DAVID est fière de vous présenter sa cuvée dernière-née ! Après la cuvée Sélection, qui est le fruit de nos vieilles vignes, vendangées à la main puis élevée en barrique de chêne français, nous vous présentons la cuvée Ancestrale ; celle-ci est issue de parcelles à majorité Merlot sur graves, cultivées à l'ancienne, par désherbage mécanique, sans désherbant ni pesticides chimiques, ainsi que le faisaient nos ancêtres...d'où son nom.



Elodie, Thibault et Fabien racontent : Ainsi que aïeux, nous travaillons le sol et maîtrisons l'enherbement par un labour mécanique. Nous accentuons les travaux manuels d'ébourgeonnage, d'épamprage, de palissage et d'effeuillage. Enfin, nous protégeons le feuillage et les futurs raisins avec uniquement la bouillie bordelaise. Nous avons souhaité revenir aux méthodes culturales du temps jadis en alliant les méthodes anciennes approuvées, les outils contemporains et les connaissances modernes.

Ainsi est né en 2017 un vin issu d'une viticulture de passionnés, préservant nos vignes et l'équilibre de nos terroirs comme aux temps anciens : l'« **Ancestrale du château de Garbes** ».

CHATEAU DE GARBES - CUVÉE ANCESTRALE

AOC : Côtes de Bordeaux

Propriétaire : Vignobles DAVID Garbes

Encépagement : 95 % Merlot, 5% Cabernet Franc

Degré : 13.5 %vol.

Sols : Argilo-graveleux

Âges moyen des vignes : 35 ans

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

Conservation : Jusqu'à 10 ans

Température de service : 6 à 12 °C

Conditionnement : Bouteilles tronconiques 75cl par cartons de 6.

Conseil de dégustation : décanter en carafe 1h à 2h avant dégustation.



VIGNOBLES DAVID GARBES