1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SELECTION 2019



Château Garbes Cabanieu - Fût de Chêne

SAS Vignobles Herve David

France · Bordelais

ID SHEET

VINTAGE	2016
ORIGIN	Côtes de Bordeaux
COLOUR	Red
CATEGORY	Still
SUGAR CONTENT	None / Dry
GRAPE VARIETY	Merlot, Cabernet Sauvignon
CONSERVATION	To be drunk in the next 3 years

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat, assez soutenue. Nez de fruits rouges compotés et vanillés. En bouche, la chair se serre autour de tanins encore un peu fermes et d'un élevage bien marqué. Des arômes de café moka fraîchement moulu, de clou de girofle et de fin cuir arrivent ensuite. Un peu de patience, tout se mettra en place. Servir sur des côtes d'agneau aux herbes.

Tasted in 15/11/2018

PAIRING DISHES

Lamb chops
Ossau-Iraty cheese
Wood pigeon

SALES POINT

AT THE PRODUCER'S SITE

SAS Vignobles Herve David
42 CHEMIN DU GARRE
33410 MONPRIMBLANC
Phone : 0033556629759
chateau-garbes-cabanieu.com