SELECCIÓN 2023



SAS Vignobles h David - Château Garbes Cabanieu -Crémant de Bordeaux

SAS Vignobles Herve David

Francia · Bordelais

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN	Crémant de Bordeaux
COLOR	Blanco
CATEGORÍA	Espumoso
DOSIFICACIÓN	Brut
VARIEDAD(ES)	Sémillon
CONSERVACIÓN	Bébase ya
CERTIFICACIÓN	(HVE) Haute Valeur Environnementale

EL COMENTARIO DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune dorée, brillante, où se développe de nombreuses bulles à l'ouverture. Agréable nez qui surfe sur des arômes fleuris, végétaux et d'amandes. À l'aération, quelques notes exotiques. Bouche tonique et nerveuse nourrie de bulles évoquant le zeste d'agrume et la pomme verte. Finale désaltérante, légèrement minérale. Servir dès l'apéritif.

Catado el 01/12/2022

MARIDAJES PLATO

Gambas salteadas al jengibre
Filete de cerdo con piña
Carpaccio de vieiras

PUNTOS DE VENTA

EN LA PROPIEDAD DEL PRODUCTOR

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