1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2018



Château Garbes Cabanieu

SAS Vignobles Herve David

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2015
APPELLATION	Côtes de Bordeaux
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Sauvignon
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat soutenu. Beau nez qui nous évoque une promenade en forêt à l'automne avec ses arômes d'humus frais, de champignons, de terre humide. En bouche, un beau végétal mûr complété d'airelles et de cuir fin. La chair est musclée et digeste. Finale équilibrée, légèrement réglissée. Servir sur une poêlée de champignons.

Dégusté le 14/11/2017

ACCORDS METS

Carré de porc rôti
Camembert
Poêlée de champignons des bois

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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