1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2019



Château Garbes Cabanieu - Fût de Chêne

SAS Vignobles Herve David

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2016
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, 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.

Dégusté le 15/11/2018

ACCORDS METS

Côtes d'agneau
Ossau-Iraty
Palombes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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