



## Château Garbes Cabanieu - Fût de Chêne



### FICHE TECHNIQUE

**Millésime:** 2016

**Catégorie:** 1

**Couleur:** Rouge

**Appellation:** Côtes de Bordeaux

**Cépage(s):** Merlot , Cabernet Sauvignon

**Région:** Bordelais

**Pays:** France

**Prix:**

### 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.*

#### ACCORDS METS

Côtes d'agneau  
Ossau-Iraty  
Palombes

#### LIEUX DE VENTE

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