1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2021



Château Garbes Cabanieu - Fût de Chêne

SAS Vignobles Herve David

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2018
APPELLATION	Côtes de Bordeaux
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Sauvignon
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Un vin bien né sur de jolis terroirs dont la robe est grenat soutenu. Le nez, expressif sur les petits fruits rouges et noirs un peu confiturés, laisse deviner un bois plutôt marqué. La bouche est ample et structurée. Une belle finale laisse présager un bon potentiel de garde. N'hésitez pas à l'oublier quelques années en cave.

Dégusté le 17/11/2020

ACCORDS METS

Ossau-Iraty
Côte de boeuf aux cèpes
Entrecôte Bordelaise

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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