



Château Garbes Cabanieu



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2016
Catégorie: 1
Couleur: Blanc
Appellation: Cadillac
Cépage(s): Sémillon
Région: Bordelais
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Jolie robe jaune doré, brillante et limpide. Nez élégant, qui exprime la gourmandise avec des senteurs d'ananas rôti, de mangue et de pêche jaune. En bouche, moelleux agréable à la sucrosité maîtrisée et digérée, qui offre des saveurs exotiques et de miel. Finale agréable évoquant la poire rôtie. Servir vers 10° avec une tarte à la mangue par exemple.

ACCORDS METS

Roquefort
Escalope de foie gras aux pommes
Tatin de mangue

LIEUX DE VENTE

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