1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2022



Château Garbes Cabanieu

SAS Vignobles Herve David

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2019
APPELLATION	Côtes de Bordeaux
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Sauvignon
CONSERVATION	A boire dès à présent
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe grenat, claire et brillante. Agréable nez, un peu fermé, mais qui offre une belle typicité avec des senteurs de fruits noirs, d'humus frais et de cuir fin. Un petit côté chocolaté nous interpelle. Jolie bouche, poivrée, finement camphrée, qui confirme nos impressions. La chair se resserre en finale autour de tanins légèrement fermes. À servir avec une terrine de canard au poivre !

Dégusté le 30/11/2021

ACCORDS METS

Risotto aux cèpes
Terrine de canard aux figues
Souris d'agneau

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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