1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023



SAS Vignobles h David - Château Garbes Cabanieu -Quintessence

SAS Vignobles Herve David

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2018
APPELLATION	Côtes de Bordeaux
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe rubis de bonne concentration. Nez aromatique qui a besoin d'aération pour nous offrir des arômes de gelée de fruits noirs, de poivrons grillés, de cuir et de cannelle, sous un voile toasté encore bien présent. Bouche concentrée à la chair presque sucrée à l'attaque qui se recentre sur des tanins encore fermes. Des saveurs de pruneaux, de vanille et de chocolat sont bien présentes. Déguster sans se presser avec des viandes mijotées.

Dégusté le 01/12/2022

ACCORDS METS

Gigot d'agneau de 7 heures
Abondance
Côte de boeuf aux cèpes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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