



SAS Vignobles h David - Château Garbes Cabanieu - Quintessence



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2018
Catégorie: 1
Couleur: Rouge
Appellation: Côtes de Bordeaux
Cépage(s): Merlot
Région: Bordelais
Pays: France
Prix:

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.

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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

