1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023

COUP DE COEUR



SAS Vignobbles h David - Château Garbes Cabanieu - Fût de Chêne

SAS Vignobles Herve David

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2020
APPELLATION	Côtes de Bordeaux
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Merlot, Cabernet Sauvignon
CONSERVATION	Vin de garde à surveiller régulièrement
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

D'une belle robe grenat brillante, il nous offre dès l'ouverture d'élégants arômes de fruits noirs cuits, de sous-bois, de cassis grillé et de poivre. La bouche est très agréable, à la fois veloutée, suave et structurée. Des tanins fermes et digestes distillent des saveurs épicées et chocolatées très gourmandes. Longue finale sanguine et salivante. Servir aéré avec de solides viandes rouges.

Dégusté le 01/12/2022

ACCORDS METS

Rôti de sanglier
Assiette de charcuteries
Travers de porc au thym et romarin

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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