



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



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2020

Catégorie: 1

Couleur: Rouge

Appellation: Côtes de Bordeaux

Cépage(s): Merlot , Cabernet Sauvignon

Région: Bordelais

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

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

LIEUX DE VENTE

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