1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023



SAS Vignobles h David - Château Garbes Cabanieu -Crémant de Bordeaux

SAS Vignobles Herve David

France · Bordelais

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	Crémant de Bordeaux
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Sémillon
CONSERVATION	A boire dès à présent
CERTIFICATION	(HVE) Haute Valeur Environnementale

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune dorée, brillante, où se développe de nombreuses bulles à l'ouverture. Agréable nez qui surfe sur des arômes fleuris, végétaux et d'amandes. À l'aération, quelques notes exotiques. Bouche tonique et nerveuse nourrie de bulles évoquant le zeste d'agrume et la pomme verte. Finale désaltérante, légèrement minérale. Servir dès l'apéritif.

Dégusté le 01/12/2022

ACCORDS METS

Crevettes sautées au gingembre
Filet de porc à l'ananas
Carpaccio de Saint-Jacques

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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