

Château Gabaron blanc 2019

Élevé en cuves inox pendant une durée minimum de 3 mois avec contrôle des températures (18 °C) par thermo-régulation.

Accompagnements : Un vin pour les plats de poissons ou de volaille.

"Vin à la robe brillante, de couleur jaune pâle avec un très léger reflet vert. Nez franc, intense en fruits aux arômes d'agrumes. Belle vivacité. On retrouve les mêmes notes fruitées en bouche où ressortent harmonie et complexité. Une acidité moyenne, très agréable lui donne un côté suave et frais."

Région : **Bordeaux**
Appellation : **Bordeaux**
Couleur : **Blanc**
Cépage(s) : **70% Sauvignon, 30% Sémillon**
Cantilisation : **75 cl**
Conditionnement : **CC/6**



Château Gabaron

Le Château Gabaron se situe près de Bordeaux plus précisément à La Sauve au lieu-dit Gabaron. Il se trouve à proximité de l'Abbaye Benedictine du 11e siècle (classée patrimoine mondial de l'Unesco) : une étape incontournable sur le chemin de Compostelle.

Le château appartient à la famille Latorse qui, depuis plus de 50 ans, voit son vignoble s'agrandir (41 à plus de 120 ha). Aujourd'hui, la troisième génération cultive un fort intérêt pour l'innovation technique mais aussi pour le maintien de la tradition. La propriété a fortement investi dans le but de doter les installations d'équipements les plus performants : thermorégulation, pressoirs pneumatiques, cuverie inox, chai à barriques pour le vieillissement mais également une station d'épuration et des panneaux solaires afin de mieux agir pour l'environnement.

Les vignes, dont l'âge moyen se situe entre 25 et 30 ans, s'épanouissent sur des terres qui selon la localisation, sont constituées de sols de type argileux, siliceux, argilo calcaire et boulbène. On y retrouve les cépages Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc pour l'élaboration des vins rouges et le Sémillon et le Sauvignon pour les vins blancs.





Château Gabaron rouge Terre de Naulin 2021

Région : **Bordeaux**

Appellation : **Bordeaux**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot**

Centilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**