

**PREMIUM
VINS
SOURCING**

Château GABY

AOC Canon-Fronsac

Histoire

Château Gaby, situé au cœur de l'AOC *Canon-Fronsac* est reconnu comme un des fleurons de cette appellation.

Vignoble

- Superficie : 16 ha
- Age moyen et rendement : 35 ans d'âge, 40 hl/ha
- Encépagement : 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc
- Vinification et élevage : Les raisins sont ramassés à la main avant une vinification parcellaire et traditionnelle et un élevage en barriques de chêne français pour une durée de 12 à 16 mois

Dégustation

- Notes de dégustation : Notes de fruits rouges et noirs, truffes, bouche complexe et ronde, beaucoup de minéralité.
- Accords mets et vins : Le producteur le recommande sur des pintadeaux aux pêches de vigne. Et avec toutes sortes de gibiers.

History

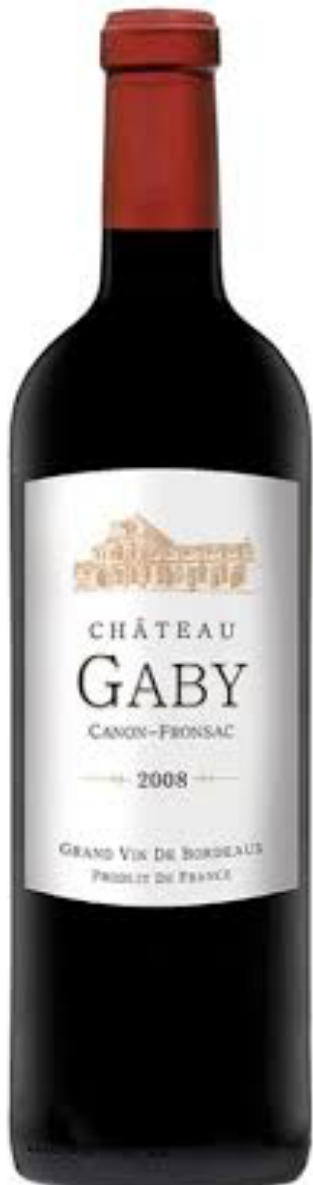
Chateau Gaby is located at the heart of *Canon-Fronsac* and is widely regarded as one of the prestigious wines of this appellation.

Vineyard

- Area under vines : 16 ha
- Average age of vines and yield : 35 years, 40hl/ha
- Blend : Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 10%
- Winemaking : Grapes are collected in the hand before a vinification by patch and traditional wine making and a breeding in barrels of French oak for a duration from 12 to 16 months.

Tasting

- Tasting notes : Red and black fruits with a hint of truffle, round and complex on the palate with perceivable minerality.
- Food and wine matching : The producer recommends it on guinea fowls in vine peaches. And with any sorts of games.



SARL PREMIUM VINS SOURCING

1 Bertin – 33570 Montagne Saint-Emilion – France

+33675238730 +33686416381 +33557745220

contact@premium-vins-sourcing.com www.premium-vins-sourcing.com