



la Gabare Bleue

Vin de Pays Charentais
Indication Géographique Protégée



La Gabare Bleue



La Gabare Bleue



La Gabare Bleue
Sauvignon

Existent en bouteilles de 75cl
et Bag In Box de de 3 et 10L

www.cavesaintongeromane.fr

Avec la Gabare Bleue, entre tradition et modernité, embarquez pour un nouveau voyage !

Jadis, les gabares empruntaient les fleuves et rivières de la façade atlantique afin d'assurer le transport des marchandises entre les ports et l'intérieur des terres. Certaines bravaient le courant pour acheminer le précieux sel, tandis que d'autres se laissaient guider par les flots avec à leur bord des trésors de vins et d'eaux de vie.

Parmi toutes ces embarcations, l'une d'entre elles se distinguait par ses voiles couleur pastel, son mât, sa proue, et son bastingage peints de bleu. Elle transportait souvent les meilleurs crus.

Que de rêves et d'espoirs son élégante silhouette emportait avec elle lorsqu'elle s'éloignait lentement des docks, fendant les eaux calmes du fleuve...



la Gabare Bleue

NOTES DE DÉGUSTATION



La Gabare Bleue Rosé :

Vin rosé à la robe corail, il est frais, agréable et délicatement fruité (fruits rouges) avec un bon équilibre et une belle longueur en bouche.

Il s'apprécie frais tout au long de l'été.



La Gabare Bleue Merlot :

Vin rouge très fruité, aux arômes de fruits rouges, rond et structuré. Bien équilibré, il se boit jeune en accompagnement de viandes blanches et rouges.



La Gabare Bleue Sauvignon :

Vin blanc sec à la robe claire, au nez profond et typé avec une bouche vive et équilibrée sur des notes florales. Ce vin s'apprécie frais avec des fruits frais de mer et du poisson.