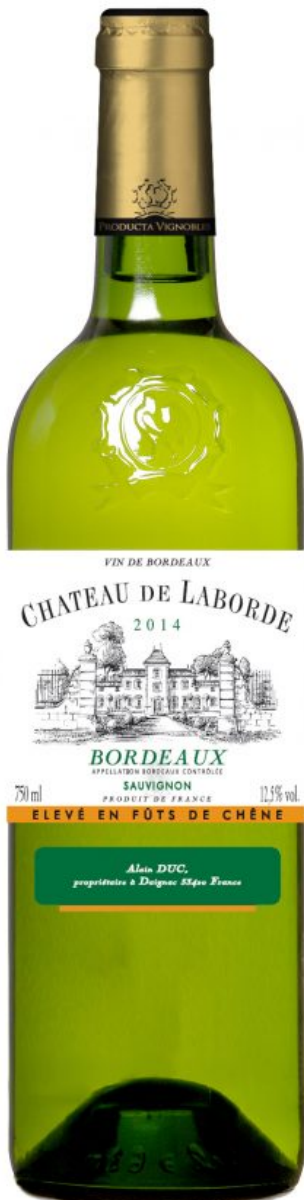




PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# FUT CHATEAU DE LABORDE

BORDEAUX BLANC SEC



## LE VIGNOBLE

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. Les vins des AOC Bordeaux sec allient, dans un assemblage bien équilibré, le fruité du Sauvignon à la rondeur du Sémillon. Appellation régionale, elle concerne toute la zone viticole du département de la Gironde.

## L'HISTOIRE

La propriété est construite en 1610 dans une ancienne demeure ayant appartenu au Général d'Armagnac à l'époque Napoléonienne. Située à Daignac on y trouve une magnifique bâtisse faite de murs en pierres de taille surmontée par une tour. Alain Duc est l'actuel propriétaire du Château de Laborde.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Vendange des raisins tôt le matin pour éviter les fortes chaleur. Erafilage et foulage rapide de la vendange. Pressurage des grappes de raisin le plus tôt possible, pour éviter que les peaux de raisin ne colorent le jus, en ne les laissant que quelques heures en macération pelliculaire (la macération permet l'extraction des arômes). Le moût ainsi obtenu doit être débourbé (clarifié en le débarrassant de ses bourbes) avant la fermentation. La fermentation alcoolique se poursuit jusqu'à épuisement des sucres pour obtenir un vin sec. Elle a lieu à température contrôlée en présence de levures sélectionnées selon le profil recherché. Elevage sur lies fines et en barriques pendant 6 mois minimum. Collage et filtration avant conditionnement.



### CÉPAGES

60% Sauvignon, 35% Semillon,  
5% Muscadelle



### ACCORDS

A servir entre 10 et 12°C sur des poissons en sauce ou des fromages frais.



### DÉGUSTATION

Robe jaune pâle. Nez de fruits frais sur des notes boisées vanillées plutôt discrètes. Bouche ample caractérisée par des arômes de fruits jaunes, une note boisée sans excès et un joli volume. Belle longueur.



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

13, avenue de la Résistance  
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18  
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com  
www.producta.com