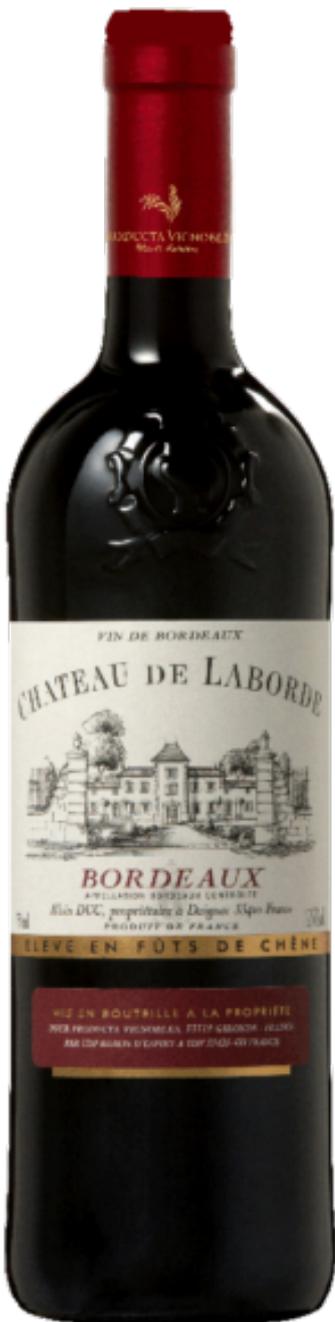




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU DE LABORDE

БОРДО КРАСНОЕ



ВИНОГРАДНИК

Бордо является наиболее обширной винодельческой территорией Франции с защищенным наименованием. Расположенный на Юго-Западе около Атлантического побережья регион находится на пересечении двух рек — Дордони и Гаронны. Он отличается достаточно мягким океаническим климатом. Богатство вкуса, качество и разнообразие этих вин основывается на особенностях почвы, многовековом опыте и искусстве ассамбляжа. Океанические приливы влияют на обе реки, пересекающие регион, и наделяют вина специфическими характеристиками. Благодаря протяженной и разнообразной территории производства, красные вина Бордо обладают широкой палитрой ароматов и демонстрируют свои лучшие качества в бесчисленном количестве вариантов.

ИСТОРИЯ

Шато, построенное в 1610 году, находится на месте старинного замка, который принадлежал Генералу д'Арманьяку в эпоху Наполеона. Стены этого красивого сооружения, расположившегося в Дэньяке, состоят из тёсаного камня, над ними возвышается башня. На сегодняшний день Шато Ляборд принадлежит Господину Алану Дюк.

ВИНИФИКАЦИЯ И ВЫРАЩИВАНИЕ

Отделение гребней и дробление винограда. Спиртовое брожение при контролируемой температуре с использованием культурных дрожжей. Мацерация в течение 3-4 недель для получения вина с высоким содержанием танинов, предназначенного для длительного хранения. Выдержка в бочках на протяжении минимум 6 месяцев для развития букета и ароматики вина.



СЕПАЖИ

60% Каберне Совиньон,
1101% Каберне Совиньон,
10% Каберне Фран



УПОТРЕБЛЕНИЕ

Подавать при температуре 16 - 18°C к мясным блюдам и сырам.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино насыщенного вишневого цвета. Фруктовая ароматика с тонами ежевики и черной смородины, легкими нотками выдержки с оттенками обожаренных кофейных зерен. Хороший баланс между кислотностью и танинами.



МЕДАЛИ И ПРЕМИИ

Millésime 2016 : Медаль Бронза, LYON 2018



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