



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU DE LABORDE

БОРДО БЕЛОЕ СУХОЕ



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. Белые сухие вина Бордо сочетают в своём гармоничном ассамбляже фруктовые оттенки Совиньона и округлость Семейона. Региональный апелласьон распространяется на всю винодельческую территорию департамента Жиронда.

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

Механический сбор урожая. Отделение гребней и быстрое дробление винограда. Мацерация части урожая, затем — прессование винограда. Дебурбаж сула. Спиртовое брожение при контролируемой температуре до достижения низкого уровня содержания сахара, необходимого для производства сухого вина. Использование культурных дрожжей, отобранных в соответствии с желаемыми качествами вина. Выдержка на осадке.



СЕПАЖИ
100% Совиньон



УПОТРЕБЛЕНИЕ
Подавать при температуре 10 - 12°C в качестве аперитива, к рыбе под соусом или свежим сыром.



ДЕГУСТАЦИЯ

Вино бледно-желтого цвета с зеленоватыми бликами. Ярко выраженная ароматика совиньона с цитрусовыми и цветочными оттенками. Живое и ароматное во вкусе, слегка маслянистое. Длительное послевкусие. Хорошо сбалансированное элегантное вино, с доминирующими фруктовыми и минеральными нотками.



МЕДАЛИ И ПРЕМИИ

Millésime 2016 : Медаль Золото, PARIS 2017



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