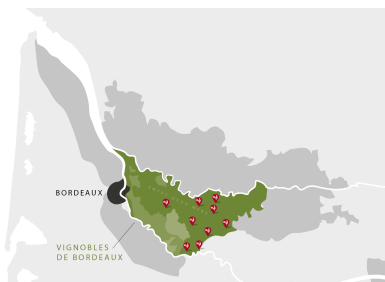




PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

## CHÂTEAU LABORIE GRANGER

*AOC Bordeaux supérieur - Красный - 2021*



### МЕСТОПОЛОЖЕНИЕ

В основе почвы этого региона — известковые плато, расположенные на высоте 100 метров над уровнем моря (откуда и происходит его название "высокие земли Бордо"). Бордо Суперьор производится на всей винодельческой территории департамента Жиронда. Данные вина отвечают всем критериям качества и производятся из отобранного винограда с более старых лоз. Вина апелласьона Бордо Суперьор характеризуются сложным ароматическим составом, сочетающим в себе запахи спелых фруктов, цветочные и древесные нотки.

### ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Шато Лябори Гранжер находится на территории коммуны Курпиак. Эти виноградники располагаются на глиняно-известковой почве и уже на протяжении нескольких лет принадлежат господину Доминику Гранжеру. Сама коммуна Курпиак знаменита близким расположением к старинному пути Сан Жак де Компостеля. Она также известна своими лечебными источниками. Пять из них существуют до сих пор. Один из них, носящий название «какбас», лечит боли в желудке. Почва глиняно-известковая.

### ПРОИЗВОДСТВО ВИНА & MATURING

Мацерация самых спелых ягод при низкой температуре (4-15°C в течение нескольких дней) до брожения, чтобы добиться более интенсивных фруктовых ноток. Часть урожая винифицируется при высокой температуре, чтобы получить сушло насыщенного цвета с фруктовой ароматикой. Спиртовое брожение (контролируемая температура, культурные дрожжи) и мацерация в течение 2-3 недель для получения округлого и мягкого вина. Выдержка в емкостях из нержавеющей стали и бетона.



#### ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Мерло 65%, Каберне Совиньон 20%, Совиньон 15%



#### ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ СОЧЕТАНИЯ

Подавать при температуре 16 - 18°C. Удачно сочетается с любыми блюдами.



#### ДЕГУСТАЦИЯ

Вино красивого насыщенного ярко-красного цвета. Ярко выраженный фруктовый аромат. Фруктовое и округлое во вкусе, с хорошей структурой. Традиционное бордо.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont  
Tel. +33 5 57 81 18 18 - [contact@producta.com](mailto:contact@producta.com) - [producta.com](http://producta.com)