## Grand Vin de Leoville du Marquis de Las Cases Вино Гран Ван де Леови́ль дю Марки́ де Лас Каз, красное сухое

Страна: Франция **Регион:** Бордо

Производитель: Château Léoville-Las Cases

Крепость: 13% об.

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран

Выдержка: 18-20 месяцев в барриках

Особенность: ручной сбор; фильтрация перед розливом не производится, только

оклейка яичным белком

Цвет: бордовый с фиолетовыми бликами

Аромат: богатый, глубокий, присутствуют ноты черной смородины, сливы, ванили,

лакрицы, золы и кедра

**Вкус:** концентрированный, элегантный и сбалансированный, с полным телом, бархатистыми танинами, выражен тонами сочных ягод, сандала, табака и ментола в долгом послевкусии

Температура подачи: 16-18 °C

**Гастрономия:** в сочетании с тушеной бараниной или телятиной с овощами, стейком рибай с соусом беарнез, пастушьим пирогом, твердыми зрелыми сырами



Château Léoville-Las Cases — это поместье в аппелласьоне Сен-Жюльен в Бордо, занимающее второе место (Deuxièmes Crus) в классификации Медока и Грав 1855 года. Это одно из старейших поместий Медока, принадлежало одной из самых богатых и

влиятельных дворянских французских семей, прежде чем оно было приобретено семьей Лас Казес.

Леовиль-Лас Каз когда-то был частью гораздо большего поместья. Во время Французской революции (1789-1799) поместье было разделено, и небольшая его часть стала Château Léoville-Barton. В 1840 году поместье было снова раздроблено, и отделился Château Léoville-Poyferré. Все три замка Леовиль были включены в Классификацию 1855 года как вторые крю, но Леовиль-Лас Каз остается крупнейшим. С середины XX века этим поместьем владеет семья Делон, которая также владеет замками Potensac в Медоке и Nénin в Помроле.

Таким образом, нынешний терруар Гран Ван де Леовиль с 17 века находится в историческом центре первоначального терруара и является продуктом исключительных терруаров. Посадки винограда расположены в основном в Сен-Жюльене и занимают почти 60 га, основные сорта — Каберне Совиньон и Каберне Фран. Почвы сложены гравием на гравийно-песчаных и гравийно-глинистых грунтах.

Река Жиронда также создает особый микроклимат, который способствует раннему созреванию винограда и защищает виноградники от морозов. Регулярный, но ограниченный полив и очень низкое потребление питательных веществ раскрывают лучшие качества великих Каберне Совиньон и Каберне Фран.

Замок производит два вина: свое великое вино Grand Vin de Leoville и второе вино под названием Clos du Marquis, которое производится с 1902 года.

