

## **Loudenne Le Chateau** **Вино Людэн ле Шато́, белое сухое**

**Страна:** Франция, Бордо

**Регион:** Медок

**Производитель:** Chateau Loudenne

**Сортовой состав:** Совиньон Блан 70%, Семильон 30%

**Крепость:** 13%об.

**Особенность:** ручной сбор, без малолактической ферментации

**Выдержка:** 8-9 месяцев во французских дубовых бочках из Бордо и Бургундии, треть из которых новые

**Цвет:** бледно-соломенный с зеленоватыми бликами

**Аромат:** выразительный, живой, с нотами спелых желтых фруктов, приятно уравновешенными грейпфрутом, персиком и тонкими оттенками фундука

**Вкус:** яркий, фруктовый, с доминирующими тонами персика и белого изюма и элегантными оттенками пряностей и цитрусов в продолжительном послевкусии

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** вино подается к салатам, мягким молочным сырам, морепродуктам, белому мясу



## **Loudenne Le Chateau Cru Bourgeois** **Вино Людэн ле Шато́, Крю Буржуа́, красное сухое**

**Страна:** Франция, Бордо

**Регион:** Медок

**Производитель:** Chateau Loudenne

**Сортовой состав:** Каберне Совиньон и Каберне Фран 55%, Мерло 45%

**Крепость:** 13,5%об.

**Особенность:** ручной сбор, малолактическая ферментация, входит в классификацию вин Крю Буржуа

**Выдержка:** 12-15 месяцев во французских дубовых бочках из Бордо, треть из которых новые

**Цвет:** насыщенный рубиново-пурпурный

**Аромат:** мощный аромат раскрывается палитрой спелых ягод и ягодных джемов с оттенками мяты и бузины, окутанных легкими дымными нюансами

**Вкус:** полнотелый, фруктовый со средней кислотностью и изящными танинами в длительном послевкусии, которое наполнено стойкими нотами ягод, мяты, подлеска и фундука

**Температура подачи:** 16-18 °C

**Гастрономия:** подается к твердым сырам, дичи, стейкам, к сложным блюдам из красного мяса, овощным рагу



Château Loudenne (Шато Луденн) – знаменитый «Розовый замок» XVII века, широко известный в 1920-х годах своими модными вечеринками, пользующимися популярностью у многих знаменитостей. Столь романтическое название было присвоено замку в честь удивительной коллекции древних и редчайших английских роз.

Расположенный на краю устья Жиронды (Gironde), Château Loudenne относится к классу Cru Bourgeois d'Origine Medoc и это единственный замок в Medoc, у которого есть частный порт.

Находясь в 6 километрах от Saint-Estèphe (Сент-Эстеф), виноградники Château Loudenne, общей площадью более 60 гектаров, простираются вдоль двух больших гравийных склонов (глинистые, гравийные и известняковые почвы) на западе и востоке от устья и в 40 км от Атлантического океана. Гравий, отражающий солнечные лучи, уменьшает риск замерзания лоз при низких температурах и благоприятствует развитию растений, создавая исключительный микроклимат. Этот уникальный терруар способствует получению вин отличающихся особым изяществом и стилем присущим винам Château Loudenne.

История винодельческого поместья Château Loudenne охватывает более 300 лет. Его прославленное прошлое во многом обязано двум британским винным торговцам, Альфреду (Alfred Gilbey) и Уолтеру Гилбей (Walter Gilbey), чье пристрастие к гедонистическому образу жизни привело их в 1875 к покупке поместья. За 125 лет они создали безупречную репутацию местным виноградарям и превратили Château Loudenne в место для проведения беспрецедентных светских приемов. В 2000 году поместье

было приобретено семьей Лафражett (Lafragette), главным консультантом которого стал известный энолог Мишель Роллан (Michel Rolland). В июне 2013 года компания Groupe Moutai (Китай) – всемирно известный производитель спиртных напитков, взяла на себя обязательство вернуть великолепие времен британских владельцев Gilbey. Теперь, находясь в совместном владении Moutai и Camus, крупнейшим семейным и независимым производителем коньяков, Château Loudenne восстановил свою выдающуюся историю и воссоздал свое легендарное прошлое.