Chateau Gruaud Larose Deuxiemes Crus Classes Вино Шато́ Грюо́ Ларо́з 2-м Крю Классе́, красное сухое

Страна: Франция

Регион: Бордо, Сен-Жюльен

Производитель: Chateau Gruaud Larose

Крепость: 13 % об.

Выдержка: 18 - 24 месяца в дубовых бочках, 80% из которых — новые

Сорт винограда: Каберне Совиньон, Мерло, Каберне Фран

Цвет: темно-бордовый

Аромат: наполнен тонами красной вишни, бойзеновой ягоды и инжира, пронизанные

минеральными нюансами.

Вкус: сочный, фруктовый, послевкусие долгое, интенсивное, с нюансами табака и

графита

Температура подачи: 16-18 °C

Гастрономия: блюда из красного мяса и дичи, зрелые сыры и трюфель

Хозяйство Chateau Gruaud Larose расположено в апелласьоне Сент-Жюльен региона Бордо. Вино, произведенное здесь, было обозначено как одно из пятнадцати Вторых Крю (Deuxiemes Crus), согласно Официальной классификации вин Бордо 1855 года. Рейтинг был составлен по указу императора Наполеона III накануне Парижской выставки и не угратил актуальности по сей день.

Поместье было построено в 1725 году, называлось Фонд-Бедо и управлялось двумя представителями семейства Грюо: священником и магистратом. В 1778 году, после смерти шевалье де Грюо, его часть имения была передала Джозефу Себастьяну де ла Розу, который переименовал его в Грюо-Лароз. Впоследствии контроль над собственностью был поделен между потомками на два замка: Грюо-Лароз-Фора и Грюо-Лароз-Сарже. В 1917 году семья Кордье приобретает часть имения Сарже, а в 1935 - Фора и вновь объединяет их в один замок. В 1983 году он был приобретен Сотрадпіе de Suez, а в 1993 году - Alcatel-Alsthom. С 1997 года винодельня принадлежит группе Таіllan, возглавляемой Жаком Мерло и владеющей рядом других объектов, прежде всего, Chateau Haut-Bages-Libera.

Представители семейства Мерло внедрили методы устойчивого развития и органического земледелия на винограднике. Все удобрения имеют в своем составе только натуральные компоненты. Почва терруара представлена гумусом, глиной, песком, галькой и гравием.