

# Clos Laborie

## Margaux – Appellation d’Origine Protégée

Clos Laborie étend ses vignes sur le sol graveleux de Soussans, au cœur de l’appellation Margaux. Propriété familiale, il s’est enrichi des savoirs et expériences des quatre générations qui s’y sont succédées.

*Clos Laborie’s vines are spread out over the gravelly Soussans soil, at the heart of the Margaux appellation. This family business is enriched with the knowledge and experience of four generations who have lived and worked here.*

### Propriétaire / owner

SC Château Tayac

### Situation / Location

Soussans, Gironde

### Superficie / Surface: 37 ha

### Nature des sols / Type of soil

Graves / Gravels

### Encépagement / Varietals

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot  
5% Petit Verdot

### Vinification

L’effeuillage et les vendanges vertes permettent de maîtriser les rendements et d’obtenir une qualité optimum des raisins. La vinification s’effectue de manière traditionnelle, puis le vin est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois.

*Leaf thinning and bunch thinning are used to control yields and produce grapes of the highest quality. Vinification is carried out in a traditional manner, and the wine is then matured in oak casks for 12 months.*

### Dégustation / Tasting notes

Élégant et d’une grande finesse, le vin exhale des arômes boisés rehaussés de notes de fruits mûrs. Servi à 15-16°C, il se marie agréablement à la viande rouge, au grand gibier, à l’agneau, au poisson et au fromage.

*Elegant and with great finesse, the wine gives off oaky aromas enhanced with ripe fruit notes. Serve at 15-16°C with red meat, large game, lamb, fish and cheese.*

