



Baron DE LUZE

BORDEAUX

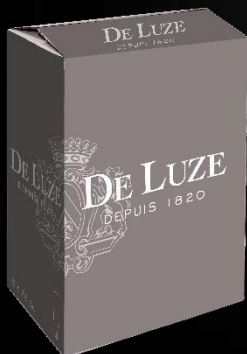
NOUVEL HABILLAGE
JUILLET 2018

Plus d'élégance :

- Un papier texturé et plus épais
- Une dorure et un galbage Premium utilisant la technique pointe de diamant sur le bloc marque DE LUZE
- Un style ancien et raffiné avec cette écriture manuscrite et ses volutes, qui se démarque des autres marques de Bordeaux.

Des codes de rassurance :

- Une histoire ancienne = depuis 1820
- Authenticité = signature A de Luze & fils évoquant un ancrage familial de la marque
- Un vin noble qui raconte l'histoire d'un vrai Baron et qui a son propre blason
- Baron de Luze est un grand vin de Bordeaux, toujours élevé en fût de chêne (toujours inscrit sur l'étiquette), dans la plus pure tradition, ce qui est de plus en plus rare dans la catégorie des vins de marques.



NEW PACKAGING
JULY 2018

More elegance :

- Textured and thicker paper
- Premium gilding and trimming using the advanced diamond technique on the DE LUZE brand block
- An old and refined style with this handwriting and scrolls, which stands out from other Bordeaux brands.

Codes of reassurance :

- An old story = since 1820
- Authenticity = Luze & son's signature A evoking a family story
- A noble wine that tells the story of a true Baron with his own coat of arms
- Baron de Luze is a great Bordeaux wine, always aged in oak casks (always mentioned on the label), in the purest tradition, which becomes rare in the category of branded Bordeaux wines.

A. de Luze
& Fils



Baron DE LUZE

A. de Luze
& Fils



Appellation Bordeaux contrôlée



Le Baron Alfred de Luze s'installa à Bordeaux en 1820 où il fonda sa maison de commerce. Véritable pionnier, il mit les plus grands vins de Bordeaux en bouteille pour les exporter dans le monde entier. Aujourd'hui, les maîtres de chais De Luze perpétuent la tradition de l'excellence de la maison et ont sélectionné et assemblé dans ce cru les plus beaux Merlot et Cabernet Sauvignon, et les ont élevés en fûts de chêne français dans la plus pure tradition bordelaise.

Baron Alfred de Luze settled in Bordeaux in 1820, where he founded his trading house. He was a true pioneer when he started to bottle the finest Bordeaux wines for export around the world. Today, the winemakers De Luze continue the tradition of excellence of the house having selected and assembled in this vintage the most beautiful Merlot and Cabernet Sauvignon, and respecting the pure Bordeaux tradition, Baron de Luze is aged in French oak barrels.

Propriétaire / owner

A. de Luze & fils

Situation / Location

Saint-loubès

Nature des sols / Type of soil

Argilo-calcaire / Clay-limestone

Encépagement / Varietals

80% MERLOT
20% CABERNET SAUVIGNON



Vinification / Winemaking

Fruit d'une sélection rigoureuse des meilleurs cépages et baies, Baron de Luze est vinifié dans le respect de la tradition bordelaise et est élevé durant 6 mois en barriques de chêne français des forêts de l'Allier. Nos maîtres de chais préfèrent des barriques de chauffe « légère à moyenne ». Au cours de cette période d'élevage, le développement du vin est surveillé par des dégustations régulières. C'est dans la dernière étape que s'exprime tout l'art de l'assemblage de nos maîtres de chais, dotant Baron de Luze d'un parfait équilibre et d'une élégance caractéristiques des grands vins de Bordeaux.

Vinified respecting the Bordeaux tradition, Baron de Luze is aged for 6 months in French oak barrels coming from the Allier forests. Our winemakers always choose "light-to-medium" toasted barrels. During this ageing period, the wine's development is monitored by regular tastings. The last stage reveals all the expertise of de Luze cellars masters in the art of blending, giving Baron de Luze a perfect balance and elegance, characteristic of great Bordeaux wines.

Dégustation / Tasting notes

Baron de Luze se présente dans une robe brillante, d'une belle couleur grenat aux reflets rubis. Le nez fin, agréable, révèle à l'agitation des notes de fruits rouges, de moka et de café. La bouche est ample avec une structure souple et la finale met en avant des tanins bien fondus.

Servi chambré à 17/18°C, il exprimera le meilleur de son potentiel en association avec les viandes rouges, grillées ou en sauce et avec des charcuteries, mais aussi avec des mets tels que saucisses grillées aux lentilles, escalopes grillées, salade de gésiers, jambon braisé, canard aux olives.

Baron de Luze reveals a brilliant and beautiful garnet color with ruby highlights. The elegant initial bouquet opens up after swirling in the glass to reveal fine red fruits and notes of mocha and coffee. The wine starts out very cleanly on the palate, with a supple structure and the finish highlights well melted tannins. Baron de Luze expresses its full potential with red meats (grilled or in a sauce), as well as delicatessen meats, grilled sausages with lentils, grilled chicken breast, mixed salads, braised ham, and duck with olives. It also goes well with most medium-flavoured cheeses.

GVG Code
10135020173



A. De Luze & fils • Domaine du Ribet • 33450 Saint-loubès • France

Tel +33(0)5 57 97 07 20 • gvg@gvg.fr • www.gvg.fr