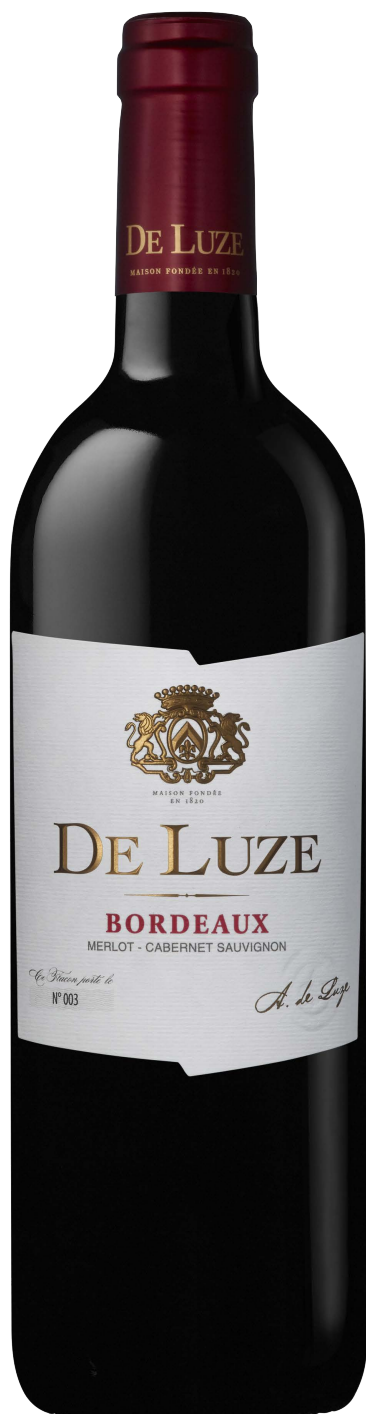


# DE LUZE

**Vin de Bordeaux**  
**Appellation Bordeaux contrôlée**



MAISON FONDÉE  
EN 1820



Voilà bien des années que les maîtres de chai de De Luze œuvrent chaque saison pour élever le vin de la récolte précédente, afin que, le printemps arrivé, nous puissions vous faire apprécier sur le fruit le vin du nouveau millésime. C'est pourquoi, comme chaque année à cette époque, nous vous offrons l'occasion de fêter le printemps avec la nouvelle cuvée de Luze.

*For many years now, De Luze cellar masters have gone to great pains to prepare the wine from the previous harvest so that you can enjoy all the fruitiness of the young wine the following spring. This is why, at this time every year, we give you the opportunity to celebrate spring with the new vintage of de Luze.*

#### **Propriétaire / owner**

A. De Luze & fils

**Nature des sols / Type of soil**  
argilo-calcaire / clay-limestone

#### **Encépagement / Grape varieties**

60% Merlot  
40% Cabernet Sauvignon



#### **Vinification / winemaking**

La vinification du vin De Luze s'effectue en plusieurs étapes. Après les vendanges, les baies font l'objet d'une macération pré-fermentaire, puis le jus est saigné et débourbé. Enfin, après le fermentation alcoolique, le vin est assemblé et élevé.

*The process for vinification of De Luze wine is following different steps. Following the harvest, grapes are getting in to a preliminary maceration. Then the juice is bled and the must is racked. Finally the wine is blended and aged after the malolactic fermentation.*

#### **Dégustation / Tasting notes**

Ce vin exhale un joli nez aromatique de bordeaux jeune, expression même du fruit, exhalant des parfums de cerise et d'épices. Ses tanins fins et élégants assurent une bonne présence en bouche.

A déguster à 17°C.

*This wine has a young Bordeaux aromatic nose, the very expression of fruit, with aromas of cherry and spices. Its refine and elegant tanins assure a great presence in the mouth.  
Best served at 17°C.*