

DE LUZE

Sauvignon Blanc **Appellation Bordeaux contrôlée**



Code
10608220183

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, 100% Sauvignon blanc.

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, 100% Sauvignon blanc.

Propriétaire / owner
A. De Luze & fils

Cépage / Varietals
100% Sauvignon blanc



Vinification / winemaking

De Luze Bordeaux blanc est l'aboutissement d'une suite d'opérations complexes de vinification : la finesse et le volume aromatique résultent de la qualité de raisins parfaitement mûrs. La macération permet une extraction optimale des arômes les plus plaisants. Clarifié, le moût fermente ensuite, la vinification s'effectuant toujours à basse température. Un suivi attentif durant l'élevage permet la stabilisation du vin et la conservation des arômes avant la mise en bouteilles.

De Luze white Bordeaux is the product of a series of complex fermentation operations: its finesse, aromas, and flavors are due to the quality of perfectly ripe grapes. These are taken to the winery as quickly as possible and pressed immediately. The must is kept in vat at a sufficiently low temperature to stop fermentation from starting. This skin contact ensures optimum extraction of desirable aromas. The clarified must is then fermented, also at low temperatures. The wine is closely monitored through ageing to stabilize it and preserve all its aromas until it is bottled.

Dégustation / Tasting notes

Une robe d'or pâle, cristalline, habille le bordeaux blanc De Luze qui dévoile un nez très net d'agrumes. Parfaitement équilibré, entre fraîcheur et minéralité sur des notes d'agrumes et de fleurs blanches, il accompagnera harmonieusement les poissons grillés et les fruits de mer. A déguster entre 8 et 10°C.

In its pale golden colored roben this de Luze white wine, reveals a clear nose of citrus fruits. On the palate, it is perfectly balanced between freshness and minerality, with hints of citrus fruits and white flowers. This wine pairs well with grilled fish and seafood. Best served between 8 and 10°C.