

DE LUZE

Grand Vin de Bordeaux **Appellation Saint-Émilion 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 dans ce Saint-Emilion, typique de son terroir.

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 in this Saint-Emilion wine, typical of its terroir.

Propriétaire / owner

A. De Luze & fils

Nature des sols / Type of soil

argilo-calcaire / Clay-Limestone

Encépagement / Grape varieties

Merlot 90%

Cabernet Sauvignon 10%

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 la 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

De Luze Saint-Émilion dévoile une robe d'un rouge profond et sombre, proche de la cerise noire. Son nez est toasté avec des notes de fraise, de cassis et de vanille. En bouche, il se révèle onctueux tout en offrant une belle vivacité.

Servi à 17°C, il est idéal pour accompagner des viandes blanches comme rouges et fera merveille sur un dessert au chocolat.

De Luze Saint-Émilion presents a red, deep and black cherry color. First nose is toasted, with notes of strawberry, blackberry and vanilla. The mouth is creamy, fresh and tonic. In the mouth, it is generous and offers great vivacity.

Best enjoyed at 18° C. Perfect with white and red meats, and too on a chocolate dessert.