

L.D.VINS

le grand cru du négoce

FICHE TECHNIQUE ...

Petit Paveil, Le Bordeaux du Château Paveil
de Luze
BORDEAUX

Le Château Paveil de Luze est une des plus anciennes propriétés du Médoc. Le vignoble qui existe depuis le 17^{ème} siècle est la propriété des Barons de Luze depuis 1862. 6 générations se sont succédé pour continuer à élaborer des vins d'une grande distinction alliant finesse et élégance. Parmi elles, le regretté Frédéric de Luze, co-fondateur de L.D.Vins et président de l'Alliance des Crus Bourgeois.

PETIT PAVEIL est un vin rouge fruité, avec beaucoup de fraîcheur, souple et finement boisé pour une consommation « plaisir » immédiate.



PETIT PAVEIL

BORDEAUX
APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ

13,5% vol.

750 ml

LA PROPRIÉTÉ

SURFACE TOTALE : 32 hectares

SOLS : Croupes Gravelo-siliceuses

AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

ENCEPAGEMENT : 65 % Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc



PETIT PAVEIL

VENDANGES : 2 Octobre 2014

ASSEMBLAGE : 50% Merlot et 50% Cabernet

VINIFICATION : Vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique dans des cuves en inox à température contrôlée.

ELEVAGE : 8 mois en barriques de chêne français (50% de bois neuf).

DEGRE ALCOOLIQUE : 13,5 %

ACCORD METS/VINS : Tapas, brochettes de viandes, viandes grillées et charcuterie.

RECOMPENSES & DISTINCTIONS :

OSCAR Bordeaux Rouge (mai 2016)

SUD OUEST, Juillet 2016 : « La qualité est donc vraiment au rendez-vous. Fruité, finesse et élégance sont là. »

