

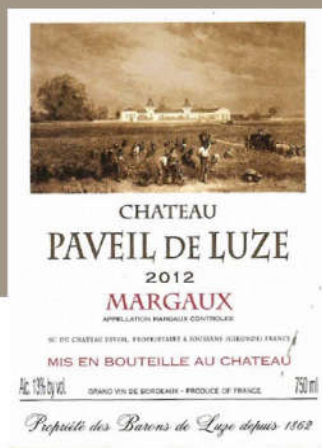
L.D.VINS

Le grand cru du négoce

## FICHE TECHNIQUE ...

Château Paveil de Luze  
MARGAUX

Le Château Paveil de Luze est une des plus anciennes propriétés du Médoc. Le vignoble qui existe depuis le 17<sup>ème</sup> siècle est la propriété des Barons de Luze depuis 1862. Aujourd'hui Frédéric de Luze représente la 6<sup>ème</sup> génération et continue d'élaborer des vins d'une grande distinction alliant finesse et élégance.



### LA PROPRIETE

**SURFACE TOTALE :** 32 hectares

**SOLS :** Croupes Gravelo-siliceuses

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 35 ans

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



### CHATEAU PAVEIL DE LUZE

**VENDANGES :** 8 octobre 2012

**ASSEMBLAGE :** 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

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

**ELEVAGE :** 12 mois en barriques de chêne français

**DEGRE ALCOOLIQUE :** 13 %

**ACCORD METS/VINS :** Apéritif, tartes, entrées salées, fruits de mer

**NOTE DE DEGUSTATION :** « This vintage exhibits supple texture, a medium to full-bodied mouthfeel, loads of black currants, a hint of forest floor and floral notes. This is a silky textured, medium-bodied, yet lovely, concentrated wine that is endearing, complex, and typical of this terroir. » - Robert Parker 89/100 (29 Avril 2015)

