

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Francia | Maison A. de Luze

88-89

Bordeaux Superieur

Proprietà	Famiglia De Luze
Inizio attività	1820
Vitivinicoltura	Convenzionale e Biologica



**MAISON
A. DE LUZE**
FONDÉE EN 1820

88-89

Vino rosso, Biologico

Codice 12858

Annata 2022

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Bordeaux Superieur

Vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec

Sostenibilità Biologico

Vitigni Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Malbec 10%

Vinificazione Le uve vengono poi fermentate separatamente per preservare le loro caratteristiche tipiche e valorizzarne l'espressione aromatica.

Suolo I terreni argilloso-calcarei offrono un habitat incredibilmente ricco grazie ai metodi agroforestali e di agricoltura mista, praticati nei vigneti da cento anni.

Biologico Sì

Abbinamento Carni rosse alla brace, cacciagione

Vista Di un bel colore granato-viola intenso

Olfatto Note di prugna, mora schiacciata e ribes nero con sentori di grafite e timo selvatico.

Gusto Al palato rivela deliziose note di frutta nera succosa, sostenute da tannini decisi, una meravigliosa freschezza e un finale piacevolmente lungo.

Affinamento L'affinamento avviene in vasche di acciaio inox e dura dai 12 ai 18 mesi, a seconda del potenziale di ogni annata. Poi può iniziare l'assemblaggio. Fase culminante della vinificazione di precisione, l'assemblaggio consente a ciascuna varietà d'uva di esprimere il carattere unico del terroir da cui proviene. Le uve vengono combinate per formare un insieme armonioso, guidando la creazione armoniosa di una nuova annata.

Vendemmia Ogni varietà d'uva viene raccolta al perfetto punto di maturazione, che viene monitorata appezamento per appezamento.

Temperatura di servizio 16°C-18°C

Altre informazioni

Questa etichetta è stata concepita come una rappresentazione esoterica dei vari simboli che hanno caratterizzato il percorso pionieristico, volontario e spesso mistico della famiglia De Luze. Ricorda una carta dei tarocchi, o un portafortuna, ed è un inno al destino e alla determinazione dei nostri fondatori. 88-89 sono due numeri fortunati e un omaggio al luogo in cui tutto ebbe inizio: il mitico Quai des Chartrons, dove il nome De Luze è ancora inciso nella pietra. Le fiamme dimostrano la resilienza della nostra azienda di négociant, ricostruita due volte dopo gli incendi nelle cantine. Una formica simboleggia il duro lavoro, l'energia, la fede e la nostra devozione al terroir. Un fiore riflette il nostro impegno per la natura e la biodiversità. Infine, la bottiglia ci ricorda di essere intrinsecamente legata alla nostra storia, poiché Alfred de Luze fu tra i pionieri che guidarono il passaggio dalle botti alle bottiglie. Una storia di tradizione, agilità e cambiamento.