

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

Francia | Maison A. de Luze

Baron De Luze

Bordeaux



Proprietà	Famiglia De Luze
Inizio attività	1820
Vitivinicoltura	Convenzionale e Biologica



BARON DE LUZE

Vino rosso, Altri formati

Codice 12859

Annata 2023

Tipologia Rosso fermo

Colore Rosso

Territorio Bordeaux

Vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon

Formato

Altri formati

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Cabernet Sauvignon 60%, merlot 40%

Vinificazione Le uve vengono rigorosamente selezionate e vinificate secondo la tradizione bordolese. La pressatura diretta è seguita da una decantazione a freddo. La fermentazione alcolica avviene in vasche termoregolate per preservare la freschezza.

Abbinamento Si abbina perfettamente a tartare all'italiana, ravioli ai porcini o Brillat-Savarin con tartufo.

Vista Colore rubino chiaro

Olfatto Al naso, sottili note speziate accompagnano gli aromi di frutta matura.

Gusto Al palato, l'attacco è diretto, rivelando un vino elegante e raffinato con una leggera nota di rovere e tannini morbidi.

Affinamento Il vino viene affinato in vasche di acciaio inox per esaltare gli aromi fruttati.

Temperatura di servizio 17°C-18°C