



## CHATEAU PAVEIL DE LUZE

MARGAUX



### LA PROPRIÉTÉ :

Le Château Paveil de Luze est une des plus anciennes propriétés du Médoc. Le vignoble qui existe depuis le XVII<sup>e</sup> siècle est la propriété des Barons de Luze depuis 1862. Les 6<sup>ème</sup> et 7<sup>ème</sup> générations de la famille continuent d'élaborer des vins d'une grande distinction alliant finesse et élégance.

SURFACE TOTALE : 32 Hectares

DENSITE : 7000/ha

SOL : Graves Profondes

AGE MOYEN DES VIGNES : 36 Ans

ENCEPAGEMENT : 70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot

VENDANGES : Mécanique

AGRICULTURE : Haute Valeur Environnementale 3

VINIFICATION : En Cuves Inox Thermorégulées

ELEVAGE : 12 Mois en fûts français (30 % neuves)

### CHATEAU PAVEIL DE LUZE 2022, AOC MARGAUX CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

VENDANGES : 21/09/2022

RENDMENT : 36 hl/ha

ASSEMBLAGE : 80% Cabernet Sauvignon 20% Merlot

MISE EN BOUTEILLE : Prévion Mai 2024

PRODUCTION : 145 000 bouteilles

DEGRES ALCOOLIQUE : 13 %

CONSULTANT : Stéphane Deroncourt

VINIFICATION : Cuve Inox thermorégulée, fermentation à froid, macération 28 jours.

Propriétaire : Famille de Luze  
3 chemin du Paveil 33460 Soussans  
Contact : [contact@chateaupaveildeluze.com](mailto:contact@chateaupaveildeluze.com)  
09 75 64 57 97