

PROPRIÉTAIRE
GFA de Parzon

TERROIR
argile, sable
et calcaire

ENCÉPAGEMENT
90% merlot
10% cabernet franc

CULTURE
agriculture
raisonnée

**SURFACE DU
VIGNOBLE**
28.73 hectares



CHÂTEAU LA PAZ

BORDEAUX AOP 2016

HISTOIRE

Château La Paz est une très belle histoire. Son premier propriétaire dans les années 20 était pilote de ligne. Lors d'un voyage en Amérique du sud, il décida avec sa femme d'adopter un enfant natif de La Paz en Bolivie. En hommage à cette ville, il choisit de nommer son château ainsi. Le château fut ensuite vendu à une famille belge et en 1995, Jean-Paul Nivelles, ancien président de La cave de LUGON acquit cette propriété. Aujourd'hui il gère le domaine avec ses enfants, ses deux filles et son fils.

CLIMATOLOGIE

Après le millésime 2015 exceptionnel, 2016 est une remarquable réussite à Bordeaux. En premier, la floraison et la nouaison ont été relativement rapides et homogènes sous un climat assez chaud et pas trop arrosé. De plus, le mois de juillet chaud et sec a permis le ralentissement puis l'arrêt définitif de la croissance au plus tard au début de la véraison. Enfin, les mois d'août et septembre suffisamment secs mais sans chaleurs excessives, ont contribué à une maturation complète des différents cépages. Toutes ces conditions climatiques ont permis de récolter durant le mois d'octobre, ensoleillé et quasiment sans pluie, des raisins colorés, aromatiques et d'une belle acidité. Les vins rouges de 2016 s'annoncent exceptionnels. Etonnamment colorés, fruités, sans aucun caractère végétal, ils allient la puissance tannique des grands millésimes et une texture délicieusement veloutée.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

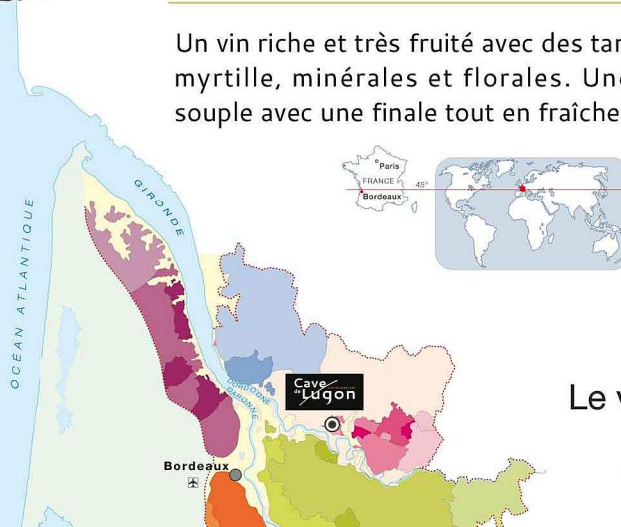
Avec l'aide de notre oenologue conseil, Château La Paz a été assemblé en fonction des origines parcellaires pour donner un réel équilibre au vin. Ce vin a été élevé en cuve inox pendant 6 mois..

DÉGUSTATION

Un vin riche et très fruité avec des tanins fins. Des notes de myrtille, minérales et florales. Une structure légère et souple avec une finale tout en fraîcheur.

Mail : contact@cavedelugon.com
Tél. 05 57 55 80 90
6, rue Louis Pasteur
33240 Lugon-et-l'Île-du-Carnay

WWW.CAVEDELUGON.COM



Le vignoble
de
BORDEAUX