

酒庄主人
GFA de PARZON

土壤类型
黏土，砂子和石灰石

葡萄品种
86%梅洛
4%品丽珠
10%赤霞珠

农业特点
理性种植

葡萄园面积
28.73公顷



酒庄历史

拉佩滋酒庄的历史颇为精彩。其第一任庄主是20年代的一名飞行员。在一次去南美的飞行中，他和妻子决定收养一个玻利维亚La Paz地区的孩子。后来他们便将自己的酒庄以此地名命名。之后，一家比利时人买下了这座酒庄。1995年，Jean paul Nivellet收购了酒庄及葡萄园。他曾是吕贡酒农联盟酒窖的董事长。如今，他与儿女们一同经营管理酒庄。

气象条件

经过了卓越的2015年，波尔多的2016又是一个高品质的年份。得益于花期和坐果期在较温暖且少雨的情况下相对迅速而均衡地完成。七月炎热干燥，枝叶生长放缓，最迟在转色期开始时停止了生长。八月和九月足够干燥，阳光充足，但并不是极其酷热。使得各葡萄品种均达到最佳成熟度。所有这些气候条件成就了整个十月的顺利采摘，阳光明媚，几乎没有降雨，葡萄色泽艳丽，芬芳馥郁，酸度正好。

酿造与培养

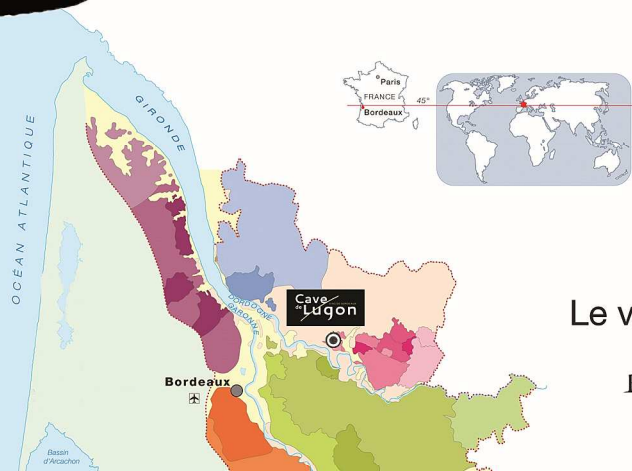
Château La Paz干红葡萄酒是在酿酒顾问Edouard MASSIE的指导下，根据各地块葡萄的自身特点调配而成。平衡感极佳。

品酒笔记

果香浓郁，单宁细腻。伴有些许蓝莓，矿物质及清新花香。酒体轻盈而均衡，结构柔和。收尾清爽

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