

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE

AURORE DE DAUZAC
MILLÉSIME
2014

CHÂTEAU DAUZAC
33460 LABARDE - MARGAUX - FRANCE
www.chateaudauzac.com
+33(0)5 57 88 32 10

AURORE DE DAUZAC MILLÉSIME 2014



Appellation : Margaux

Château : Aurore de Dauzac

Surface en production : 42,00 hectares.

Type de sol : Croupes de graves profondes de l'ère du quaternaire.

Porte-greffes : 101-14, Riparia Gloire et 3309.

Engrais : Fertilisation biologique.

Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare.

Age moyen des vignes : 30-35 ans.

Encépagement de la propriété :

Cabernet Sauvignon 70 % / Merlot 30 %.

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.

Vendanges : Manuelles en petites cagettes et tri sur tables avant et après éraflage.

Fermentation : Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie. Fermentation en cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.

Température de fermentation : 27°C.

Malolactique : Oui.

Élevage : Pendant 12 mois

avec soutirage selon la dégustation du vin.

Potentiel de vieillissement : S'exprime

à son meilleur entre 5 et 10 ans,

pour vieillir jusqu'à 15 et 20 ans.

MILLÉSIME 2014

Style de vin : Aurore de Dauzac est

Vinifié dans le nouveau cuvier du château Dauzac, élaboré avec les Plus grand soin qualitatifs, il exprime toute la gourmandise D'un vin de Margaux avec une harmonie riche de complexité.

Météo : Un climat atypique avec un hiver doux et pluvieux, un printemps Précoce avec des températures douces mais des nuits fraîches. Le mois de Mai a été mitigé avec des périodes fraîches Et des T° à 30°. La fleur s'est déroulée dans de bonnes conditions avec un peu de coulure sur les merlots permettant une bonne aération des grappes. Un été décevant avec des aléas climatiques Qui ont ralenti le développement de la vigne. Un automne prodigieux sec et chaud, Le plus chaud depuis 100 ans, a permis de concentrer et d'obtenir une maturité , Exceptionnelle. Nous avons pu vendanger Sereinement une belle récolte.

Collage : Au blanc d'oeuf.

Assemblage : Cabernet Sauvignon 61 % / Merlot 39%.

Œnologue Consultant : Eric Boissenot

Directeur technique : Philippe Roux

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Rouge brillante couleur rubis

Nez : il offre un joli bouquet

De fruits rouges légèrement épicés

Bouche : l'entrée et le milieu de bouche sont bien construits

Avec des tanins soyeux et

gourmands et une finale

appétante.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2017 – 2030

NOS SUGGESTIONS

- Viande blanche
- Viande rouge
- Gibier
- Fromage