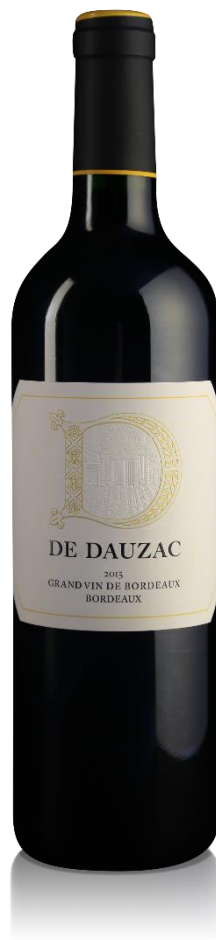


CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE

D de DAUZAC
MILLÉSIME
2015

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

D de DAUZAC MILLÉSIME 2015



Appellation : Bordeaux

Château : D de Dauzac

Production : 110 000 bouteilles

Type de sol : Argilo-graveleux

Porte-greffes : 101-14, 3309, 420A et gravessac

Type de Taille : Guyot double
avec ébourgeonnage

Fermentation : Cuves acier et inox

Malolactique : oui

Eleavage : 100% en barriques dont 20% neuves

Assemblage : Cabernet Sauvignon 56 % /
Merlot 44%.

NOS SUGGESTIONS

- Viande blanche
- Viande rouge
- Gibier
- Fromage

MILLÉSIME 2015

Style de vin : délicatement fruité

Et épicé, à déguster entre amis.

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.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

CŒil : Rouge vif avec des éclats

Rubis.

Nez : Fruits murs frais et délicat avec des notes d'épices.

Bouche : l'assemblage du Cabernet sauvignon et du Merlot donne un très joli équilibre à ce vin avec une bouche ample et délicate. Les tanins raffinés et suaves sont le résultat de l'esprit des plus grands Bordeaux avec une finale gourmande.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2017/2021