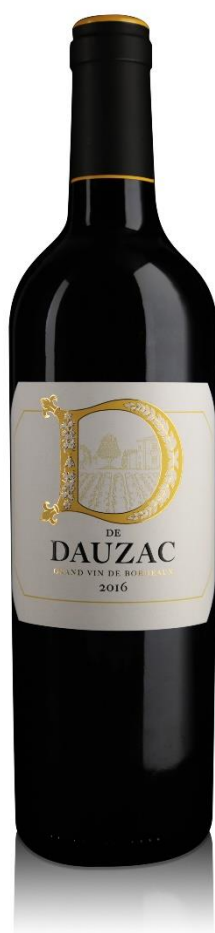


CHÂTEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE

**D de DAUZAC**  
**MILLÉSIME 2016**

# D de DAUZAC

## MILLÉSIME 2016



**Appellation :** Bordeaux

**Château :** D de Dauzac

**Production :** 300 000 bouteilles

**Type de sol :** Argilo-graveleux

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

**Type de Taille :** Guyot double

**Fermentation :** Cuves acier et inox

**Malolactique :** oui

**Elevage :** 100% en barriques dont 20% neuves

**Vin 100% VEGAN**

### MILLÉSIME 2016

**Style de vin :** Délicatement fruité et épicé, à déguster entre amis.

**Météo :** Un début d'année sous un climat océanique suivi d'une période durable de soleil et de chaleur jusqu'au 13 septembre où des précipitations permirent à la vigne de parachever sa maturité.

L'été indien du mois d'octobre nous permit d'effectuer les vendanges les plus longues de l'histoire du bordelais et de récolter à maturité optimum les Merlots et Cabernet Sauvignon.

Un millésime très riche et précis, sans excès, où l'on trouve un fruit éclatant et une matière première complexe. La part importante de Cabernet Sauvignon pour un bordelais, dans l'assemblage lui confère un équilibre acidité/alcool exceptionnel, la marque d'un grand millésime.

**Assemblage :**

Cabernet Sauvignon 56 % / Merlot 44%.

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

**Ceil :** 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

### NOS SUGGESTIONS

- Viande blanche
- Viande rouge
- Gibier
- Plats vegan
- Fromage