

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE

LE HAUT-MÉDOC de DAUZAC
MILLÉSIME 2016

LE HAUT-MÉDOC de DAUZAC

MILLÉSIME 2016



Appellation : Haut-Médoc

Château : Le Haut-Médoc de Dauzac

Surface en production : 2,9 hectares

Type de sol : Croupes de graves

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

Engrais : Fertilisation biologique

Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare

Age moyens des vignes : 35-40ans

Encépagement de la propriété :

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

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 28°C

Malolactique : Oui

Elevage :

Pendant 18 mois avec soutirage selon la dégustation du vin.

Collage : si besoin avec protéines végétales

MILLÉSIME 2016

Style du vin : Ce magnifique petit vignoble de 2,9 hectares en Haut-Médoc est travaillé et vinifié avec les mêmes attentions que celles prodiguées au Château Dauzac. La particularité de son sol lui confère une complexité où le cabernet sauvignon s'exprime amplement. D'un grand équilibre, les notes de fruits et d'épices donnent toute sa personnalité à ce vin.

Météo : Un début d'année sous un climat océanique suivit 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 de Château Dauzac (21 jours) et de récolter à maturité optimum les Merlots et les Cabernets Sauvignon. Un millésime très riche et précis, sans excès où l'on trouve un fruit éclatant et une matière première dense et complexe. La part importante de Cabernet Sauvignon dans l'assemblage lui confère un équilibre acidité/alcool exceptionnel, la marque d'un grand millésime.

Assemblage :

65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Vin 100% VEGAN

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Apparence : grenat avec reflets violets.

Nez : un nez puissant de fruits rouges légèrement poivré et floral.

Bouche : joli mariage entre fruits mûrs et l'élégance des tannins. Très bel équilibre en bouche laissant imaginer dans deux ans une belle dégustation.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

S'exprime à son meilleur entre 5 et 10 ans, pour vieillir jusqu'à 15-20 ans.

PERIODE DE CONSOMMATION

2018 – 2030

NOS SUGGESTIONS

- Viande blanche
- Viande rouge
- Gibier
- Fromage

Directeur général : Laurent Fortin

Directeur technique : Philippe Roux

Cœnologue consultant : Eric Boissenot