

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

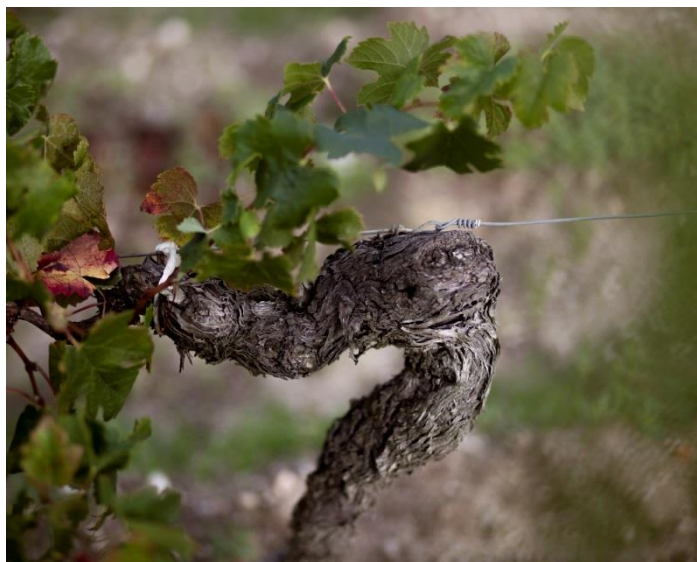


FICHE TECHNIQUE

AURORE DE DAUZAC
MILLÉSIME
2015

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

AURORE DE DAUZAC MILLÉSIME 2015



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 62 % / Merlot 38 %.

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.

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

Fermentation : Nouveauté : cuvier bois et inox de petites capacités, isolés et tronconiques.

Technique : cuves bois vision avec une double douelle transparente permettant de piloter la fermentation.

Température de fermentation : 28°C.

Malolactique : Oui.

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 2015

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 : La chaleur de l'été a laissé Place à la luminosité du mois de septembre, nous laissant le souvenir D'une floraison très homogène et d'un été sec et tempéré la promesse d'un Grand millésime. Les petites pluies du mois d'Août et mi-septembre ont redonné tout leur éclat aux feuilles Permettant ainsi aux raisins de se gorgier d'arômes, de tanins, de sucres et d'anthocyanes.

- Fromage

Élevage : selon dégustation (60% barriques neuves, chêne Français) avec soutirage trimestriel.

Collage : Au blanc d'oeuf.

Assemblage : En cours

Œnologue Consultant : Eric Boissenot

Directeur technique : Philippe Roux

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Rouge dense et profonde

Nez : l'expression du fruits rouges est délicate et précise

Bouche : l'entrée de bouche Est suaveet velouté, le milieu de bouche se construit au fur et à mesure de la dégustation mettant en valeur la qualité des tanins ciselés.

PÉRIODE DE CONSOMMATION 2019 – 2025

NOS SUGGESTIONS

- Viande blanche
- Viande rouge