

# Aurore de Dauzac 2017

## Appellation Margaux

*Issue de vignes situées sur une veine géologique spécifique où les graves y sont fines et sableuses, la sélection parcellaire propre à Aurore de Dauzac favorise l'expression du Cabernet Sauvignon et nous offre un vin fruité croquant et intense.*

Un hiver plutôt sec et ensoleillé suivi d'un mois de mars doux ont permis aux premières feuilles de vigne d'être très précoces. Les fortes gelées printanières dans le bordelais de fin avril ont épargné l'ensemble du vignoble de Château Dauzac dont la croupe de graves se trouve à proximité du fleuve. Le mois de mai a été doux, la floraison fin mai a été rapide et homogène. L'été avec des températures moyennes a été marqué par un déficit hydrique. Les premières pluies de septembre ont été inquiétantes mais encore une fois la situation géographique de Château Dauzac entre le fleuve et la forêt à imposer des couloirs d'air aux nuages et a limité les pluies durant la récolte. Les vendanges ont été rapides, nous avons débuté les Merlots le 14 septembre pour finir les Cabernets Sauvignon le 4 octobre. Une récolte très homogène avec une maturité optimum. Le travail minutieux de sélection intra parcellaire nous a permis des vinifications de haute précision.

### Commentaires de dégustation

*Apparence* : grenat aux reflets violets.

*Nez* : l'expression du fruit rouge légèrement floral est délicate.

*Bouche* : attaque ronde et souple, belle concentration très équilibrée avec des notes de fruits noirs raffinés. Bonne longueur qui reste fraîche.

### Nos suggestions

Viande blanche, volaille, viande rouge, gibier, fromage.

### Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans,  
pour vieillir jusqu'à 15-20 ans.



*Assemblage* : 58% Cabernet Sauvignon, 42% Merlot

*Surface en production* : 42 hectares

*Type de sol* : Croupes de graves fines et sableuses

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

*Engrais* : Fertilisation biologique

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

*Age moyen 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 table avant et après éraflage.

*Vinification* : Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie.

*Fermentation* en cuves bois et inox isolées et thermo-régulées.

Température de fermentation 28°C.

*Malolactique* : Oui

*Collage* : si besoin avec des protéines végétales

*Elevage* : 12 mois en barriques avec soutirage selon la dégustation du vin.

Production du vin certifié 100% VEGAN

Directeur général : Laurent Fortin  
Directeur technique : Philippe Roux  
Œnologue consultant : Eric Boissenot

www.chateaudauzac.com  
+33(0)5 57 88 32 10  
contact@chateaudauzac.com

CHÂTEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

