

# Château Dauzac 2016

*Appellation Margaux*

*Un millésime très riche et précis...*

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 de Château Dauzac (21 jours) et de récolter à maturité optimum les Merlots et les Cabernets Sauvignon.

## Commentaires de dégustation

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.

## Nos suggestions

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

## Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 5 et 10 ans,  
pour vieillir jusqu'à 20-25 ans.



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

**Assemblage** : 71% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot

**Surface en production** : 42 hectares

**Type de sol** : Croupes de graves profondes

**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** : 68% Cabernet Sauvignon, 32% 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 avec double douelle transparente nous ayant permis de repenser notre méthode de remontage pour éviter le pompage des vins et optimiser les macérations. Température de fermentation 28°C.

**Malolactique** : Oui

**Collage** : si besoin avec des protéines végétales

**Eleveage** : 100% en barriques de chêne français (dont 68% neuves) pendant 15 mois avec soutirage selon la dégustation.

Vin certifié 100% VEGAN

CHATEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

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

