

Labastide Dauzac 2017

Appellation Margaux

Produit sur des parcelles à dominance argileuse propices à l'expression du Merlot et à la fougue du Cabernet-Sauvignon, Labastide Dauzac se distingue par son élégance et son côté fruité.

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 : rouge vif aux reflets pourpres.

Nez : le nez fruité est souligné par des notes de tabac.

Bouche : l'attaque est pleine et soyeuse. On devine immédiatement la race du vin équilibré et complexe.

Un Margaux ciselé avec une belle fraîcheur en finale.

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 20 ans.



Assemblage : 52% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon

Surface en production : 42 hectares

Type de sol : Croupes de graves à dominance argileuses

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 inox thermo-régulées.

Température de fermentation 28°C.

Malolactique : Oui

Collage : si besoin avec des protéines végétales

Elevage : traditionnel durant 12 mois 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

