

D de Dauzac 2018

Bordeaux

Elégamment fruité et épice, à déguster entre amis.

Comme tous les grands millésimes, la météo a joué un rôle essentiel dans la construction du millésime 2018. Un hiver doux et pluvieux ayant permis à la vigne d'avoir un excellent développement. Après la fleur, qui a été rapide et homogène, changement total de climat avec quatre mois d'une période ensoleillée chaude et sèche. Les réserves d'eau dans le sol et cette période estivale exceptionnelle ont permis de construire une maturation complexe et raffinée des raisins.

Commentaires de dégustation

OEil : rouge vif avec des éclats rubis.

Nez : fruits murs frais et délicat avec des notes d'épices.

Bouche : l'assemblage du Cabernet Sauvignon et du Merlot donne un très joli équilibre à ce vin avec une bouche ample et délicate. Les tanins raffinés et suaves sont le résultat de l'esprit des plus grand Bordeaux avec une finale gourmande.

Nos suggestions

Viande blanche, viande rouge, gibier, plats vegan, fromages.

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 1 et 5 ans (2019/2023).



Appellation : Bordeaux

Assemblage : Cabernet Sauvignon 56 % / Merlot 44%

Type de sol : Argilo-graveleux

Porte-greffes : 101-14, 3309 420A & gravessac

Type de taille : Guyot double

Fermentation : Cuves acier et inox

Malolactique : oui

Elevage : 100% en barriques dont 20% neuves

100% VEGAN

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

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

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

