

Château Dauzac 2015

Appellation Margaux

Très raffiné et précis, le millésime 2015 témoigne d'un raisin récolté à maturité optimale. Le volume en bouche impressionnant d'élégance, offre une présence suave. L'équilibre et une pointe de fraîcheur lui confère un potentiel de garde exceptionnel.

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 de début août et mi-septembre ont redonné tout leur éclat aux feuilles et permettant ainsi aux raisins de se gorger d'arômes, de tannins, d'anthocyanes et de sucres. Il fallait être patient et attendre la maturité phénolique de chaque parcelle afin d'obtenir des tannins racés et élégants. Le déroulement harmonieux des vendanges sous un climat ensoleillé a renforcé le sentiment d'avoir participé à la naissance d'un millésime 2015 exceptionnel.

Commentaires de dégustation

Le volume en bouche impressionnant d'élégance, offre une présence suave. L'équilibre et une pointe de fraîcheur lui confère un potentiel de garde exceptionnel.

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.



Assemblage : 72% Cabernet Sauvignon, 28% 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 : au blanc d'oeuf

Eleveage : 100% en barriques de chêne français (dont 60% neuves) pendant 15 mois avec soutirage selon la dégustation.

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

CHATEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSE EN 1855

