

Le Haut-Médoc de Dauzac 2016

Appellation Haut-Médoc

Ce magnifique petit vignoble de 4 hectares en Haut-Médoc est travaillé et vinifié avec les mêmes attentions que celles prodiguées au Château Dauzac. La particularité de son sol lui confère une complexité où le Cabernet Sauvignon s'exprime amplement. D'un grand équilibre, les notes de fruits et d'épices donnent toute sa personnalité à ce vin.

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 permettent à la vigne de parfaire sa maturité. L'été indien du mois d'octobre nous permet 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. 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.

Commentaires de dégustation

Apparence : grenat avec des reflets violets.

Nez : un nez puissant de fruits rouges légèrement poivré et floral.

Bouche : joli mariage entre fruits mûrs et l'élégance des tannins. Très bel équilibre en bouche laissant imaginer dans deux ans une belle dégustation.

Nos suggestions

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

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 5 et 15 ans,
pour vieillir jusqu'à 15-20 ans.



Assemblage : 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Surface en production : 4,1 hectares

Type de sol : Croupes de graves

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 : pendant 18 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

