

CHÂTEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE

LABASTIDE DE DAUZAC  
MILLÉSIME  
2015

CHÂTEAU DAUZAC  
33460 LABARDE - MARGAUX - FRANCE  
[www.chateaudauzac.com](http://www.chateaudauzac.com)  
+33(0)5 57 88 32 10

# LABASTIDE DE DAUZAC MILLÉSIME 2015



**Appellation :** Margaux

**Château :** Labastide de Dauzac

**Surface en production :** 42,00 hectares.

**Type de sol :** Croupes de graves profondes de l'ère du quaternaire.

**Porte-greffes :** 101-14, Riparia Gloire et 3309.

**Engrais :** Fertilisation biologique.

Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare.

**Age moyen des vignes :** 35-40 ans.

**Encépagement de la propriété :**

Cabernet Sauvignon 68 % / Merlot 32 %.

**Type de taille :** Guyot double avec ébourgeonnage.

**Vendanges :** Manuelles en petites cagettes et tri sur tables avant et après éraflage.

**Fermentation :** Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie. Fermentation en cuves inox d'émiettage du chapeau de marc.

Température de fermentation : 28°C.

**Malolactique :** Oui.

**Eleavage :** traditionnel durant 18 mois  
Soutirage selon la dégustation

**Potentiel de vieillissement :** s'exprime  
A son meilleur entre 4 et 7 ans, pour  
Vieillir jusqu'à 15 ans.

## MILLÉSIME 2015

**Style de vin :** élégant

**Météo :** 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 du mois d'Août et mi-septembre ont redonné tout leur éclat aux feuilles Permettant ainsi aux raisins de se gorgier d'arômes, de tanins, de sucres et d'anthocyanes.

**Collage :** Au blanc d'oeuf.

**Assemblage :** Cabernet Sauvignon 51%  
Merlot 49%

**Œnologue Consultant :** Eric Boissenot

**Directeur technique :** Philippe Roux

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

**Apparence :** robe brillante et profonde

**Nez :** le bouquet est marqué par le fruit porté à maturité avec d'élégantes nuances épicées.

**Bouche :** l'attaque est ronde et ample. La trame est équilibrée avec des notes de boisées bien intégrées.

## PÉRIODE DE CONSOMMATION

2017 – 2030

## NOS SUGGESTIONS

- Viande blanche
- Viande rouge
- Fromage