

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE

LABASTIDE DE DAUZAC
MILLÉSIME
2015

CHÂTEAU DAUZAC
33460 LABARDE - MARGAUX - FRANCE
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