

Labastide Dauzac 2013

Appellation Margaux

*Il y a des millésimes, dans la vie d'une propriété qui laissent une empreinte.
Le millésime 2013 aura été la marque d'une histoire humaine avec un terroir.*

L'année 2013 a commencé sous influence atlantique engendrant un débourrement plus tardif. La floraison a eu lieu dans des conditions, peu favorables entraînant une forte coulure sur les merlots annonçant de faibles rendements. Les Cabernets Sauvignons bénéficiaires d'un climat adéquate laissant présager une belle homogénéité. A partir de juillet, le climat estival s'est réchauffé laissant place à l'été au mois d'août. Le soleil très présent permet une très belle construction de la maturité des cabernets principalement. Les conditions favorables du mois d'août et de début septembre ont permis d'orienter la vigne vers la synthèse des composés phénoliques (tanins et anthocyanes) et produire ainsi des raisins de belle qualité.



Commentaires de dégustation

Apparence : rouge pourpre avec un très bel éclat.

Nez : un nez frais et élégant où se mêlent le fruit et un délicat fumé. Il rappelle l'amande grillée.

Bouche : Harmonieux dans le palais, il présente une bonne persistance en bouche grâce à sa densité et sa suavité. Son élégance rappelle son origine Margaux. La fin de bouche se caractérise par une agréable fraîcheur.

Nos suggestions

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

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 4 et 7 ans,
pour vieillir jusqu'à 15 ans.

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

Assemblage : 57% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon

Surface en production : 42 hectares

Type de sol : Croupes de graves à dominance argileuses

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

Engrais : Fertilisation biologique

Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes : 25-35 ans

Encépagement de la propriété : 60% Cabernet Sauvignon, 40% 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 27°C.

Malolactique : Oui

Collage : au blanc d'oeuf

Elevage : traditionnel durant 18 mois avec soutirage selon la dégustation du vin.

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

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

