

D DE DAUZAC

2021

BORDEAUX

L'équipe de Chateau Dauzac, prestigieux Grand Cru Classé Margaux en 1855 a créé pour vous un vin parfumé aux notes délicates de fleurs blanches et de fruits exotiques. Raffiné et équilibré, un vin au plaisir immédiat !

Les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas. Le millésime 2021 a requis patience et investissement. Nous avons travaillé sans relâche pour protéger nos vignes de la pression maladie. Le millésime commence par un hiver particulièrement doux et pluvieux. Le débourrement est homogène et précoce mais un printemps très froid et pluvieux va faire perdre cette avance. La floraison débute autour du 25 mai dans des conditions climatiques idéales chaudes et sèches. L'été froid et humide oblige à une vigilance de tous les instants. Il faudra attendre entre le 15 et le 20 août pour observer une véraison homogène. Les vendanges se font entre la mi-septembre et la mi-octobre sous un beau soleil. Une sélection intra-parcellaire et un tri rigoureux de la vendange ont permis de réaliser une vinification de grande qualité.

Commentaires de dégustation

Le 2021 est à la fois raffiné et équilibré. La bouche est pleine et soyeuse avec des notes de fleurs blanches et de fruits exotiques. La texture veloutée et la chair donnent une très belle longueur.

Nos suggestions

Viande blanche, poisson, crustacés, fromages type Comté.

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 1 et 3 ans (2022/2024).



Appellation : Bordeaux

Assemblage : Sauvignon blanc, Sémillon

Type de sol : Argilo-calcaire

Porte-greffes : SO4/3309/Gravesac/101-14

Type de taille : Guyot double

Fermentation : Cuves inox et cuves béton

Malolactique : Non

Elevage : sur lies long en cuves

