

Le Haut-Médoc de Dauzac 2017

Appellation Haut-Médoc

Ce magnifique petit vignoble de 2,9 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 hiver plutôt sec et ensoleillé suivi d'un mois de mars doux ont permis aux premières feuilles de vigne d'être très précoces.

Les fortes gelées printanières dans le bordelais de fin avril ont épargné l'ensemble du vignoble de Château Dauzac dont la croupe de graves se trouve à proximité du fleuve. Le mois de mai a été doux, la floraison fin mai a été rapide et homogène. L'été avec des températures moyennes a été marqué par un déficit hydrique. Les premières pluies de septembre ont été inquiétantes mais encore une fois la situation géographique de Château Dauzac entre le fleuve et la forêt à imposer des couloirs d'air aux nuages et a limité les pluies durant la récolte. Les vendanges ont été rapides, nous avons débuté les Merlots le 16 septembre pour finir les Cabernets Sauvignon le 29 septembre. Une récolte très homogène avec une maturité optimum. Le travail minutieux de sélection intra parcellaire nous a permis des vinifications de haute précision.

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 3 et 15 ans, pour vieillir jusqu'à 15-20 ans.



Assemblage : 66% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot

Surface en production : 2,9 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 12 mois avec soutirage selon la dégustation du vin.

Production du vin certifié 100% VEGAN