

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE
AURORE DE DAUZAC
MILLÉSIME
2013

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

AURORE DE DAUZAC MILLÉSIME 2013

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.



Appellation : Margaux

Propriété : Château 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 : 30-35 ans.

Encépagement de la propriété :

Cabernet Sauvignon 60 % / Merlot 40 %.

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.

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

Fermentation : Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie. Fermentation en cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc. Température de fermentation : 27°C.

Malolactique : Oui.

Élevage : Pendant 12 mois en barriques (avec 20% de bois neuf) avec soutirage selon la dégustation du vin.

Collage : Au blanc d'oeuf.

Potentiel de vieillissement : S'exprime à son meilleur entre 5 et 10 ans, pour vieillir jusqu'à 15 et 20 ans.

MILLÉSIME 2013

Style de vin : Aurore de Dauzac est vinifié dans le nouveau cuvier du Château Dauzac, élaboré avec les plus grands soins qualitatifs, il exprime toute la gourmandise d'un vin de Margaux avec une harmonie riche de complexité.

Météo : L'année 2013 a commencé sous influence atlantique engendrant un débourrement plutôt tardif. La floraison a eu lieu dans des conditions peu favorables engendrant une forte coulure sur les merlots annonçant de faibles rendements.

Les cabernets sauvignons bénéficiaires d'un climat adéquat laissant présager une belle homogénéité.

A partir de début juillet, le climat s'est réchauffé, puis au mois d'août un climat estival s'installe.

Le soleil très présent permet une très belle construction de la maturité principalement sur les cabernets.

Les conditions favorables du mois d'août et de début septembre ont permis d'orienter la vigne vers la synthèse des composées phénoliques (tanins et anthocyanes) et produire ainsi des raisins de belle qualité.

Assemblage : Cabernet Sauvignon 56 % / Merlot 44 %.

Oenologue Consultant : Eric Boissenot.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Robe rouge cerise brillante.

Nez : Bouquet de fruits rouges légèrement épicés avec des nuances de pivoine.

Bouche : L'attaque est ronde et ample, la trame sous-jacente est dense, mais Aurore de Dauzac dévoile une gourmandise et une harmonie en bouche, un boisé parfaitement intégré vient compléter l'œuvre.

PÉRIODE DE CONSOMMATION 2015 – 2025

NOS SUGGESTIONS

- Viande blanche
- Viande rouge
- Gibier
- Fromage