

# Labastide Dauzac 2016

## *Appellation Margaux*

*Produit sur des parcelles à dominance argileuse propices à l'expression du Merlot et à la fougue du Cabernet-Sauvignon, Labastide Dauzac se distingue par son élégance et son côté fruité.*

Un début d'année sous un climat océanique suivi d'une période durable de soleil et de chaleur jusqu'au 13 septembre où des précipitations permirent à la vigne de parachever sa maturité. L'été indien du mois d'octobre nous permit d'effectuer les vendanges les plus longues de l'histoire de Château Dauzac (21 jours) et de récolter à maturité optimum les Merlots et les Cabernets Sauvignon. Un millésime très riche et précis, sans excès, où l'on trouve un fruit éclatant et une matière première dense et complexe. La part importante de Cabernet Sauvignon dans l'assemblage lui confère un équilibre acidité/alcool exceptionnel, la marque d'un grand millésime.

### Commentaires de dégustation

*Apparence* : rouge pourpre avec des reflets violets.

*Nez* : le nez fruité est souligné par des épices.

*Bouche* : l'attaque est pleine. On devine immédiatement la race du vin équilibré et complexe. Un Margaux ciselé avec une belle fraîcheur en finale.

### 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.



*Assemblage* : 52% Merlot, 48% 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* : 35-40 ans

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

Production du vin certifié 100% VEGAN

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

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

CHATEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

