

Comte de Dauzac 2020

Margaux

Jean-Baptiste Lynch, propriétaire emblématique du Château de Dauzac, prestigieux Grand Cru Classé de Margaux, fut nommé Comte de l'Empire en 1810 par Napoléon Bonaparte. Ce vin, à l'image de ce personnage, se dévoile par sa pureté, ses arômes de fruits rouges et des tanins de velours.

La douceur des mois de mars et d'avril favorisent un débourrement précoce et dynamique, avec 2 semaines d'avance. Le travail du sol au printemps invite la vigne à développer son système racinaire en profondeur permettant à la plante de résister à la sécheresse. Un point agronomique essentiel cette année pour permettre une maturité bien construite. La floraison se déroule entre le 25 mai et le 1er juin. L'été chaud et sec qui s'ensuit permet une excellente maturité du raisin. Le manque de précipitations provoque un léger déficit hydrique, situation créant une concentration naturelle et une belle évolution de la maturité jusqu'aux vendanges.

Commentaires de dégustation

La robe est sombre et profonde. Le nez frais est marqué par le fruit à bonne maturité avec une pointe de menthe. Une belle présence en bouche avec des tannins souples et harmonieux.

Nos suggestions

Viande blanche, viande rouge, gibier, plats vegan, fromages.

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans, pour vieillir jusqu'à 15-20 ans.



Appellation : Margaux

Assemblage : Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 35%

Type de sol : Croupes de graves fines et sableuses

Porte-greffes : 3309 et 101-14

Type de taille : Guyot double

Fermentation : Cuves bois et inox isolées et thermo-régulées.

Température de fermentation 28°C.

Malolactique : Oui

Elevage : 12 mois en barriques avec soutirage selon la dégustation.

Degré d'alcool : 13,5% Vol.

