

D DE DAUZAC

2025

BORDEAUX



L'équipe de 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 !

Le millésime 2025 à Bordeaux s'inscrit dans une dynamique de finesse et d'équilibre, laissant présager des vins d'une belle précision aromatique. Après un hiver relativement clément, le printemps a offert des conditions globalement favorables au développement de la vigne, avec une floraison homogène, bien que ponctuée de quelques épisodes humides appelant à une vigilance accrue dans le vignoble.

L'été s'est articulé autour de deux temps distincts : une première partie marquée par une certaine instabilité, alternant orages et humidité persistante, suivie d'une période plus sèche et ensoleillée, propice à une maturation progressive et maîtrisée des raisins. Les contrastes thermiques entre journées lumineuses et nuits plus fraîches en fin d'été et au début de l'automne ont permis de préserver les équilibres naturels, favorisant à la fois la fraîcheur et la complexité aromatique.

Les vins blancs du millésime 2025 se distinguent par une acidité remarquable, véritable fil conducteur de leur expression aromatique.



APPELLATION

Bordeaux

ASSEMBLAGE

60 % Sauvignon Blanc, 40 % Sémillon

DEGRÉ D'ALCOOL

12,5% Vol.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

FERMENTATION ALCOLIQUE

Cuves inox

ÉLEVAGE

Sur lies en cuves et 10% en barrique

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à chair claire viendraient composer des profils précis et lumineux. Leur vivacité, alliée à un bel équilibre entre tension et rondeur, donne naissance à des vins élégants, harmonieux, offrant un réel plaisir de dégustation dès aujourd'hui, tout en laissant entrevoir un potentiel d'évolution prometteur.

NOS SUGGESTIONS

Viande blanche, poisson, crustacés, fromages type Comté.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

Entre 1 et 3 ans (2025/2027)

PRODUCTION CERTIFIÉE 100% VEGAN

