

Aurore de Dauzac 2019

Appellation Margaux

Issue de vignes situées sur une veine géologique spécifique où les graves y sont fines et sableuses, la sélection parcellaire propre à Aurore de Dauzac favorise l'expression du Cabernet Sauvignon et nous offre un vin fruité croquant et intense.

Le millésime 2019 a rencontré des éléments climatiques particuliers que nous avons retranscrit par une présence accrue dans la vigne. Le savoir-faire des équipes et le bon sens paysan nous ont permis de conduire à bien ce beau millésime. Après un hiver alternant période de douceur et période de froid, nous avons eu un débourrement plutôt précoce. La protection phytosanitaire du vignoble est inspirée de la biodynamie avec l'utilisation de plantes locales. La floraison s'est déroulée rapidement grâce à la douceur de fin mai et début juin. Des pluies ont perturbé le bon déroulement de la fleur sur les merlots engendrant un peu de coulure et de millerandage permettant aux grappes d'être plus lâches et aérées, diminuant le rendement au profit de la qualité. Puis fin juin et courant juillet une période de canicule s'est installée dans le Sud-Ouest. Cette canicule, couplée à un manque d'eau superficiel, a permis à la vigne de développer un léger stress hydrique, bénéfique pour stopper la pousse et favoriser la maturité des raisins. Une sélection dans le vignoble des grappes par nos équipes fin juillet a permis d'éliminer les raisins déséquilibrés et homogénéiser la véraison. Début des vendanges le 17 septembre pour se terminer le 10 octobre 2019. Le respect du calendrier biodynamique avec vendanges en jours fruit pour les grands terroirs a été appliqué comme c'est le cas depuis de nombreux millésimes. La sélection intra parcellaire a été optimisée avec le bachimètre.

Commentaires de dégustation

Très belle robe rouge grenat. Nez de fruits rouges et d'épices, attaque souple et suave avec une belle tension. Fin de bouche élégante et fraîche.

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 : 64% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot

Surface en production : 42 hectares

Type de sol : Croupes de graves fines et sableuses

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 : 69% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Petit-Verdot

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 bois et inox isolées et thermo-régulées.

Température de fermentation 28°C.

Malolactique : Oui

Collage : si besoin avec des protéines végétales

Elevage : 12 mois en barriques 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

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

