

AURORE DE DAUZAC

2023

SÉLECTION PARCELLAIRE

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Issue de vignes situées sur une veine géologique spécifiques 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.

La vigne a démarré plus précocement qu'au cours des dernières décennies. Cette année, les gels de printemps ont été faibles et ont épargné nos parcelles. Le printemps, plus chaud que la moyenne, nous permet une magnifique floraison qui débute à la fin du mois de mai. Jusqu'au début de l'été, les conditions climatiques ont été douces et très humides. Cette équation a imposé à nos équipes une surveillance précise et sans relâche. Différentes tisanes de plantes sont utilisées à chaque traitement pour renforcer les défenses de la vigne permettant ainsi de protéger efficacement notre vignoble. La véraison commence doucement à la fin de la première quinzaine de juillet pour prendre fin début août. Radicalement différent du mois de juillet, le temps au mois d'août devient sec avec des températures normalement chaudes. Les conditions s'intensifient au mois de septembre avec plusieurs semaines au-dessus des 40°C couplées à des nuits chaudes. Nous vendangeons alors nos parcelles à partir du 11 septembre pour finir le 27 sous des conditions climatiques optimales. Les jus sont concentrés et riches, mais avec de très belles acidités qui seront garantes d'un grand potentiel de vieillissement.



APPELLATION

Margaux

ASSEMBLAGE

50 % Merlot, 48 % Cabernet Sauvignon,
2 % Petit Verdot

SURFACE DE PRODUCTION

42 hectares

TYPE DE SOL

Sélection parcellaire de graves fines et sableuses

PORTE-GREFFES

101-14, Riparia Gloire et 3309

ENGRAIS

Fertilisation biologique

DENSITÉ DE PRODUCTION

10 000 pieds à l'hectare

ÂGE MOYEN DES VIGNES

35-40 ans

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

FERMENTATION ALCOOLIQUE

En cuve bois et inox isolées et thermo-régulées.
Température de fermentation 28°C

MALOLACTIQUE

Oui

COLLAGE

Si besoin avec des protéines végétales

ÉLEVAGE

45 % en barriques de chêne français (dont 20 % neuves) pendant 12 mois et 55 % en foudres de chêne français.

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5 % Vol.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

D'une robe rouge brillant aux reflets rubis, l'Aurore 2023 dévoile des notes de fruits rouges avec une expression légèrement florale. L'attaque en bouche est ronde et souple avec une très jolie concentration de notes de fruits noirs croquants.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

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

PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN



Château Dauzac

1 avenue Georges Johnston, 33460 Labarde
www.chateaudauzac.com