

Bacchus de Dauzac 2016

Appellation Margaux

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,



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

Assemblage : 52% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot

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 15 mois avec soutirage selon la dégustation du vin.

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



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