

CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2000

CHÂTEAU DAUZAC
33460 LABARDE - MARGAUX - FRANCE
www.chateaudauzac.com
+33(0)5 57 88 32 10

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2000

Dans le Sud Ouest en général et dans le Bordelais en particulier, le millésime 2000 restera dans les mémoires des vigneron pour des vendanges étalées, entre le 20 septembre et le 13 octobre.



Appellation : Margaux.

Château : Château Dauzac.

Surface en production : 42,00 hectares.

Type de sol : Croupes de graves profondes de l'ère du quaternaire.

Porte-greffes : 101-14, Riparia Gloire et 3309.

Engrais : Fertilisation biologique.

Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare.

Age moyen des vignes : 25-30 ans.

Encépagement de la propriété : Cabernet Sauvignon 60%/Merlot 40%.

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.

Vendanges : Manuelles.

Fermentation : Fermentation en cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.

Température de fermentation : 28°C.

Malolactique : Oui.

Élevage : Pendant 15 mois en barriques (50-80% neuves suivant millésime) avec soutirage selon la dégustation du vin.

Collage : Au blanc d'œuf.

Potentiel de vieillissement : S'exprime à son meilleur entre 10 et 15 ans, pour vieillir jusqu'à 15 et 20 ans.

MILLESIME 2000

Style de vin : Riche et Puissant.

Météo : Les trois premiers mois de l'année 2000 ont été marqués par des températures légèrement plus élevées que la normale ; la somme des températures journalières moyennes a été supérieure de 10% les précipitations furent peu abondantes (186 mm pour une normale de 237 mm).

En avril, si la température fut normale, les précipitations furent très abondantes, (173 mm pour une normale de 70 mm).

Mai fut chaud et moyennement pluvieux. Juin et juillet furent chauds et moyennement humides, le mois d'août fut chaud + 1,5°C et sec - 30 mm.

Dans le Sud Ouest en général et dans le Bordelais en particulier, le millésime 2000 restera dans les mémoires des vigneron pour des vendanges étalées, entre le 20 septembre et le 13 octobre.

Les conditions climatiques ont permis de ramasser sur les différents cépages des raisins très sains et d'une constitution rarement atteinte ces dernières années.

Assemblage : Cabernet Sauvignon 68% Merlot 32%

Oenologue consultant : Jacques Boissenot.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Très coloré, rouge profond avec des nuances de briques.

Nez : Notes grillées de croûte de pain et de moka. Aromes de sous-bois et champignons et de pruneaux cuits.

Bouche : Très concentré, très mur avec des tannins ronds et plein.

PÉRIODE DE CONSOMMATION 2015 – 2030

NOS SUGGESTIONS

- Gibier
- Fromages
- Viandes rouges