

CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



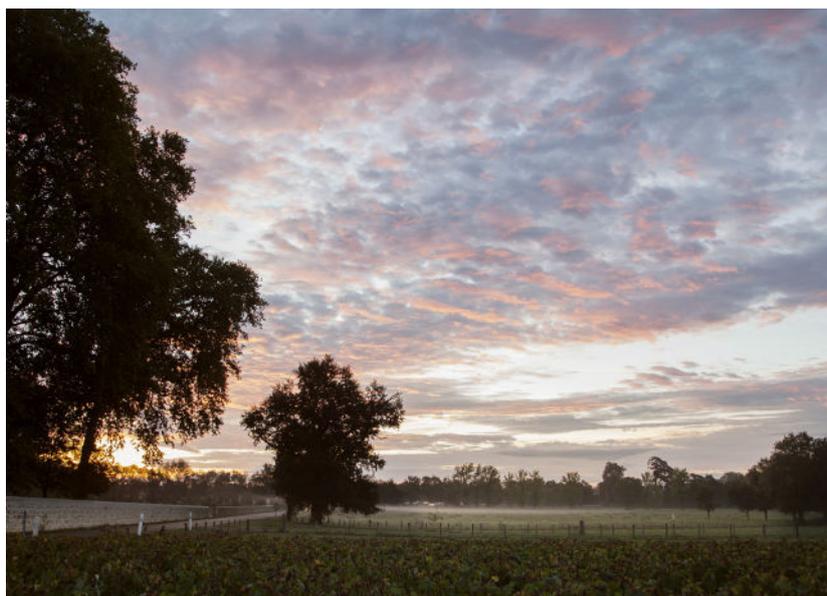
FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2002

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

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2002

—
Si octobre 2001 a été chaud, les mois de novembre et décembre furent froids. Par la suite, les trois premiers mois de 2002 furent plutôt chauds et très secs.



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: 10000 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: 27°C.
Malolactique: Oui.
Élevage: Pendant 16 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 5 et 10 ans, pour vieillir jusqu'à 15 et 20 ans.

MILLESIME 2002

Style de vin: Structuré et vif.
Météo: Si octobre 2001 a été chaud, les mois de novembre et décembre furent froids. Par la suite, les trois premiers mois de 2002 furent plutôt chauds et très secs. Le débourrement a été précoce grâce à la douceur du début de l'année et il s'est généralisé dans la dernière semaine de mars. La sortie a été abondante, les mannes étaient de grande taille préparant une récolte honorable.
Assemblage: Cabernet Sauvignon 64% Merlot 36%
Oenologue consultant: Jacques Boissenot.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence: Rubis, le Dauzac 2002 entre dans sa phase de maturité.
Nez: Un nez caramel, fruit noir mais aussi cuir et fumé se développe lentement avec délicatesse dans le verre.

Bouche: Il est tout en raffinement. D'une attaque souple; il est suave. Ses arômes de fruits cuits, de fumée sont délicieux. Pruneau et sous-bois se mêlent à des saveurs de bâton de réglisse en finale. Il est remarquable aujourd'hui avec des notes de noix et de curry.

PÉRIODE DE CONSOMMATION 2012 – 2025

NOS SUGGESTIONS

- Viandes blanches
- Fromages
- Viandes rouges
- Desserts au chocolat