

Comte de Dauzac 2020

Haut-Médoc

Jean-Baptiste Lynch, propriétaire emblématique du Château de Dauzac, prestigieux Grand Cru Classé de Margaux, fut nommé Comte de l'Empire en 1810 par Napoléon Bonaparte. Ce vin, à l'image de ce personnage, se dévoile par sa pureté, ses arômes de fruits rouges et des tanins de velours.

La douceur des mois de mars et d'avril favorisent un débourrement précoce et dynamique, avec 2 semaines d'avance. Le travail du sol au printemps invite la vigne à développer son système racinaire en profondeur permettant à la plante de résister à la sécheresse. Un point agronomique essentiel cette année pour permettre une maturité bien construite. La floraison se déroule entre le 25 mai et le 1er juin. L'été chaud et sec qui s'ensuit permet une excellente maturité du raisin. Le manque de précipitations provoque un léger déficit hydrique, situation créant une concentration naturelle et une belle évolution de la maturité jusqu'aux vendanges.

Commentaires de dégustation

Oeil : rouge vif avec des éclats rubis.

Nez : des arômes de fraises et de framboises.

Bouche : l'assemblage du Cabernet Sauvignon et du Merlot donne un très joli équilibre à ce vin avec une bouche ample et délicate. Les tanins fondus et raffinés sont le résultat de l'esprit et la typicité des Haut-Médoc.

Nos suggestions

Viande blanche, viande rouge, gibier, plats vegan, fromages.

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 1 et 10 ans (2021/2030).



Appellation : Haut-Médoc

Assemblage : Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%

Type de sol : Argilo-graveleux sur roche calcaire et coteau abrupt

Porte-greffes : 3309 et 101-14

Type de taille : Guyot double

Fermentation : Cuves inox

Malolactique : Oui

Elevage : En cuves puis pendant 9 mois

Degré d'alcool : 13,5% Vol.