

D de Dauzac 2015

Bordeaux

Délicatement fruité et épicé, à déguster entre amis.

Un climat atypique avec un hiver doux et pluvieux, un printemps précoce avec des températures douces mais des nuits fraîches. Le mois de mai a été mitigé avec des périodes fraîches et des températures allant jusqu'à 30°. La fleur s'est déroulée dans de bonnes conditions avec un peu de coulure sur les merlots permettant une bonne aération des grappes. Un été décevant avec des aléas climatiques qui ont ralenti le développement de la vigne. Un automne prodigieux sec et chaud, le plus chaud depuis 100 ans, a permis de concentrer et d'obtenir une maturité exceptionnelle.

Commentaires de dégustation

Œil : rouge vif avec des éclats rubis.

Nez : fruits murs frais et délicat avec des notes d'épices.

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 raffinés et suaves sont le résultat de l'esprit des plus grands Bordeaux avec une finale gourmande.

Nos suggestions

Viande blanche, viande rouge, gibier, fromages.

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 3 et 7 ans (2017/2021).



Appellation : Bordeaux

Assemblage : Cabernet Sauvignon 56 % / Merlot 44%

Production : 110 000 bouteilles

Type de sol : Argilo-graveleux

Porte-greffes : 101-14, 3309 420A et gravessac

Type de Taille : Guyot double

Fermentation : Cuves acier et inox

Malolactique : oui

Élevage : 100% en barriques dont 20% neuves

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

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

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

