

D de Dauzac 2016

Bordeaux

Délicatement fruité et épicé, à déguster entre amis.

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 du bordelais et de récolter à maturité optimum les merlots et cabernet sauvignon. Un millésime très riche et précis, sans excès, où l'on trouvait un fruit éclatant et une matière première complexe. La part importante de cabernet sauvignon pour un bordeaux dans l'assemblage lui confère un équilibre acidité/alcool exceptionnel, la marque d'un grand millésime.

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, plats vegan, fromages.

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 3 et 7 ans (2018/2022).



Appellation : Bordeaux

Assemblage : Cabernet Sauvignon 56 % / Merlot 44%

Production : 300 000 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

Elevage : 100% en barriques dont 20% neuves

Vin certifié 100% VEGAN

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

