

D de Dauzac 2019

Bordeaux

Une cuvée plaisir qui révèle une belle concentration de fruits rouges suivie d'une agréable fraîcheur.

Le millésime 2019 a rencontré des éléments climatiques particuliers que nous avons retranscrit par une présence accrue dans la vigne. Le savoir-faire des équipes et le bon sens paysan nous ont permis de conduire à bien ce beau millésime. Après un hiver alternant période de douceur et période de froid, nous avons eu un débourrement plutôt précoce. Des pluies ont perturbé le bon déroulement de la fleur sur les merlots engendrant un peu de coulure et de millerandage permettant aux grappes d'être plus lâches et aérées, diminuant le rendement au profit de la qualité. Puis fin juin et courant juillet une période de canicule s'est installée dans le Sud-Ouest. Cette canicule, couplée à un manque d'eau superficiel, a permis à la vigne de développer un léger stress hydrique, bénéfique pour stopper la pousse et favoriser la maturité des raisins.

Commentaires de dégustation

Oeil : rouge vif avec des éclats rubis.

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

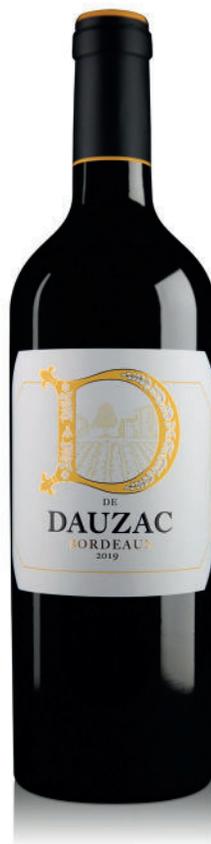
Bouche : l'assemblage du Cabernet Sauvignon et du Merlot donne un très joli équilibre à ce vin avec une bouche ample et délicate. Les tannins raffinés et suaves sont le résultat de l'esprit des plus grands Bordeaux avec une finale gourmande.

Nos suggestions

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

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 1 et 10 ans (2020/2029).



Appellation : Bordeaux

Assemblage : Cabernet Sauvignon 56 % / Merlot 44%

Type de sol : Argilo-graveleux

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

Type de taille : Guyot double

Fermentation : Cuves acier et inox

Malolactique : oui

Eleuage : cuves bois / inox