

D de Dauzac 2020

Bordeaux

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

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 : 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 (2021/2030).



Appellation : Bordeaux

Assemblage : Cabernet Sauvignon 60 % / Merlot 40%

Type de sol : Argilo-graveleux

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

Type de taille : Guyot double

Fermentation : Cuves acier et inox

Malolactique : oui

Elevage : cuves bois / inox