

D DE DAUZAC

2022

BORDEAUX SUPERIEUR



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

Le millésime 2022 restera dans les mémoires de tous. L'hiver particulièrement doux a entraîné un débourrement très précoce. Les gelées ont été évitées durant les nuits fraîches du mois d'avril. La floraison débute autour du 15 mai dans des conditions climatiques idéales cependant, la fin de la fleur est marquée par des orages violents. Ce dernier épisode pluvieux laisse ensuite place à un été très chaud et très sec. La sécheresse a été l'élément le plus inquiétant de ce millésime. Seule une pluie au mois d'août aidera la vigne à terminer sa véraison. Le volume de la récolte est réduit en raison du manque d'eau mais la qualité est remarquable.



APPELLATION

Bordeaux supérieur

ASSEMBLAGE

60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Cuves inox

MALOLACTIQUE

Oui

COLLAGE

Si besoin avec des protéines végétales

ELEVAGE

Inox et barriques (9 mois)

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Oeil : Rouge profond et intense.

Nez : Bouquet de fruits rouges et noirs frais.

Bouche : Puissance et finesse se conjuguent tout au long de la dégustation. Les fruits du nez se retrouvent dans la bouche accompagné par des tanins souples.

NOS SUGGESTIONS

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

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

Entre 1 et 10 ans (2023/2033)

PRODUCTION CERTIFIÉE 100% VEGAN

