

D DE DAUZAC

2022

BORDEAUX



L'équipe de Dauzac, prestigieux Grand Cru Classé Margaux en 1855 a créé pour vous un vin parfumé aux notes délicates de fleurs blanches et de fruits exotiques. Raffiné et équilibré, un vin au plaisir immédiat !

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

ASSEMBLAGE

93 % Sauvignon Blanc, 7 % Sémillon

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Cuves inox

ELEVAGE

Sur lies en cuves

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

La bouche est ample et fraîche, la belle acidité confert une grande longueur à ce vin tout en gourmandise et délicatesse.

NOS SUGGESTIONS

Viande blanche, poisson, crustacés, fromages type Comté.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

Entre 1 et 3 ans (2023/2025)

PRODUCTION CERTIFIÉE 100% VEGAN

