

FRANC DE PIED 2022

CABERNET SAUVIGNON ORIGINEL



L'Estuaire de la Gironde, caressé par le rythme lent et régulier des marées, offre un univers lumineux et tempéré issu de la rencontre fertile entre terre et mer. Originel, ce 100% Cabernet Sauvignon, planté en franc de pied sur les terres de Château Dauzac, prend racine dans des graves fines et profondes en cultivant son histoire comme un jardin.

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. Encore une fois, l'estuaire de la Gironde a servi de protecteur au vignoble de Château Dauzac. La floraison débute autour du 15 mai dans des conditions climatiques idéales cependant, la fin de la fleur est marquée par des orages violents. Fort heureusement le vignoble a été épargné par la grêle. 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. Des tisanes de plantes appliquées régulièrement ont aidé la vigne à renforcer ses défenses et à résister à ce climat. Seule une pluie au mois d'août aidera la vigne à terminer sa véraison. Les vendanges se sont déroulées sous une météo exceptionnelle du 5 au 26 septembre. Le volume de la récolte est réduit en raison du manque d'eau mais la qualité remarquable inscrira le millésime 2022 parmi les plus grands jamais connus à Bordeaux.



APPELLATION

Margaux

ASSEMBLAGE

100% Cabernet Sauvignon franc de pied

SURFACE DE PRODUCTION

55 ares

TYPE DE SOL

Croupes de graves fines et sableuses

ENGRAIS

Fertilisation biologique

DENSITÉ DE PRODUCTION

10 000 pieds à l'hectare

TYPE DE TAILLE

Guyot double avec ébourgeonnage

VENDANGES

Manuelles en petites cagettes et tri sur table avant et après éraflage

VINIFICATION

Utilisation d'un chai gravitaire

FERMENTATION ALCOOLIQUE

En dolias.

Température de fermentation 28°C

MALOLACTIQUE

Oui

COLLAGE

Si besoin avec des protéines végétales

ELEVAGE

15 à 18 mois en dolias suivant la dégustation

DEGRÉ D'ALCOOL

13.5% Vol.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Le nez est très frais avec des notes de fruits rouges et noirs. La bouche est longue et pleine avec une salivation qui donne un coté aérien au vin.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

S'exprime à son meilleur entre 5 et 20 ans, pour vieillir jusqu'à 40-50 ans

PRODUCTION CERTIFIÉE 100% VEGAN



Château Dauzac

1 avenue Georges Johnston, 33460 Labarde

www.chateaudauzac.com