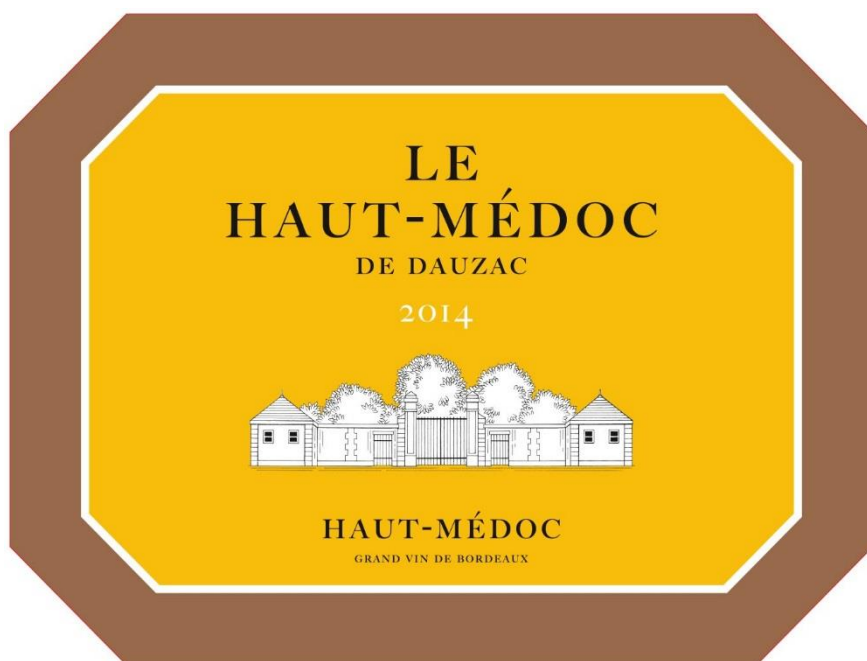


CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE

LE HAUT-MÉDOC DE DAUZAC
MILLÉSIME
2014

CHÂTEAU DAUZAC
33460 LABARDE - MARGAUX - FRANCE
www.chateaudauzac.com
+33(0)5 57 88 32 10

LE HAUT-MÉDOC DE DAUZAC MILLÉSIME 2014



Appellation : Haut-Médoc

Château : Le Haut-Médoc de Dauzac

Surface en production : 2,90 hectares.

Type de sol : Croupes de graves profondes de l'ère du quaternaire.

Porte-greffes : 101-14, Riparia Gloire et 3309.

Engrais : Fertilisation biologique.

Densité de plantation : 10 000 pieds à l'hectare.

Age moyen des vignes : 30-35 ans.

Encépagement de la propriété :

Cabernet Sauvignon 70 % / Merlot 30 %.

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.

Vendanges : Manuelles en petites cagettes et tri sur tables avant et après éraflage.

Fermentation : Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie. Fermentation en cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.

Température de fermentation : 27°C.

Malolactique : Oui.

Élevage : Pendant 18 mois avec soutirage selon la dégustation du vin.

Collage : Au blanc d'oeuf.

Potentiel de vieillissement : S'exprime à son meilleur entre 5 et 10 ans, pour vieillir jusqu'à 15 et 20 ans.

MILLÉSIME 2014

Style de vin : Ce magnifique petit vignoble de 2.90 hectares en Haut-Médoc est travaillé et vinifié avec les mêmes attentions que celles prodiguées au Château Dauzac.

La particularité de son sol lui confère une complexité où le cabernet sauvignon s'exprime amplement. D'un grand équilibre, les notes de fruits et d'épices donnent toute sa personnalité à ce vin

Météo : Un climat atypique avec un hiver doux et pluvieux, un printemps précocé avec des températures douces mais des nuits fraîches. Le mois de Mai a été mitigé avec des périodes fraîches Et des T° à 30°. La fleur s'est déroulée dans de bonnes conditions avec un peu de coulure sur les merlots permettant une bonne aération des grappes. Un été décevant avec des aléas climatiques Qui ont ralenti le développement de la vigne. Un automne prodigieux sec et chaud. Le plus chaud depuis 100 ans, a permis de concentrer et d'obtenir une maturité Exceptionnelle. Nous avons pu vendanger Sereinement une belle récolte.

Assemblage : Cabernet Sauvignon 61 % / Merlot 39%.

Œnologue Consultant : Eric Boissenot

Directeur technique : Philippe Roux

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Rouge intense reflets sombres

Nez : Un nez puissant de fruits rouges légèrement poivré

Bouche : Joli mariage entre fruits mûrs et l'élégance des tannins.

Très bel équilibre en bouche laissant imaginer dans un ou deux ans une belle dégustation.

PÉRIODE DE CONSOMMATION 2016 – 2026

NOS SUGGESTIONS

- Viande blanche
- Viande rouge
- Gibier
- Fromage