

# Le Haut-Médoc de Dauzac 2016

## *Appellation Haut-Médoc*

*Ce magnifique petit vignoble de 4 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.*

Un début d'année sous un climat océanique suivi d'une période durable de soleil et de chaleur jusqu'au 13 septembre où des précipitations permettent à la vigne de parfaire sa maturité. L'été indien du mois d'octobre nous permet d'effectuer les vendanges les plus longues de l'histoire de Château Dauzac (21 jours) et de récolter à maturité optimum les Merlots et les Cabernets Sauvignon. Un millésime très riche et précis, sans excès où l'on trouve un fruit éclatant et une matière première dense et complexe. La part importante de Cabernet Sauvignon dans l'assemblage lui confère un équilibre acidité/alcool exceptionnel, la marque d'un grand millésime.

### Commentaires de dégustation

*Apparence* : grenat avec des reflets violets.

*Nez* : un nez puissant de fruits rouges légèrement poivré et floral.

*Bouche* : joli mariage entre fruits mûrs et l'élégance des tannins. Très bel équilibre en bouche laissant imaginer dans deux ans une belle dégustation.

### Nos suggestions

Viande blanche, volaille, viande rouge, gibier, fromage.

### Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 5 et 15 ans,  
pour vieillir jusqu'à 15-20 ans.



*Assemblage* : 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

*Surface en production* : 4,1 hectares

*Type de sol* : Croupes de graves

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

*Engrais* : Fertilisation biologique

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

*Age moyen des vignes* : 35-40ans

*Encépagement de la propriété* : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

*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 pour alimentation de la cuverie.

*Fermentation* en cuves inox thermo-régulées.

Température de fermentation 28°C.

*Malolactique* : Oui

*Collage* : si besoin avec des protéines végétales

*Elevage* : pendant 18 mois avec soutirage selon la dégustation du vin.

Production du vin certifié 100% VEGAN

Directeur général : Laurent Fortin  
Directeur technique : Philippe Roux  
Œnologue consultant : Eric Boissenot

www.chateaudauzac.com  
+33(0)5 57 88 32 10  
contact@chateaudauzac.com

CHÂTEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

