

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE

LABASTIDE DE DAUZAC
MILLÉSIME
2014

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

LABASTIDE DE DAUZAC

MILLÉSIME

2014



Appellation : Margaux

Château : Château Dauzac

Surface en production : 42,00 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 caquettes 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 : traditionnel durant 18 mois avec soutirage selon la dégustation du vin.

Potentiel de vieillissement : S'exprime à son meilleur entre 4 et 7 ans, pour vieillir jusqu'à 15 ans.

MILLÉSIME 2014

Style de vin : Raffiné et élégant

Météo : Un climat atypique avec un hiver doux et pluvieux, un printemps Précoce 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.

Collage : Au blanc d'oeuf.

Assemblage : Cabernet Sauvignon 51 % / Merlot 49 %.

Œnologue Consultant : Eric Boissenot

Directeur technique : Philippe Roux

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Robe brillante et profonde

Nez : le bouquet est marqué par le fruit porté à maturité avec des notes épicées

Bouche : l'attaque est ronde et ample, la trame est équilibrée avec des notes de boisées bien intégrées.

PÉRIODE DE CONSOMMATION 2017 – 2030

NOS SUGGESTIONS

- Viande blanche
- Viande rouge
- Gibier
- Fromage