

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE

LABASTIDE DE DAUZAC
MILLÉSIME
2015

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

LABASTIDE DE DAUZAC MILLÉSIME 2015



Appellation : Margaux

Château : Labastide de 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 : 35-40 ans.

Encépagement de la propriété :

Cabernet Sauvignon 68 % / Merlot 32 %.

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 d'émiettage du chapeau de marc. Température de fermentation : 28°C.
Malolactique : Oui.

Eleveage : traditionnel durant 18 mois

MILLÉSIME 2015

Style de vin : élégant

Météo : La chaleur de l'été a laissé

Place à la luminosité du mois de septembre, nous laissant le souvenir

D'une floraison très homogène et d'un été sec et tempéré la promesse d'un

Grand millésime. Les petites pluies du

mois d'Août et mi-septembre ont redonné tout leur éclat aux feuilles

Permettant ainsi aux raisins de se

gorger d'arômes, de tanins, de sucres et d'anthocyanes.

Collage : Au blanc d'œuf.

Assemblage : Cabernet Sauvignon 42%

Merlot 58%

Œnologue Consultant : Eric Boissenot

COMMENTAIRES

DE DÉGUSTATION

Apparence : robe brillante et profonde

Nez : le bouquet est marqué par le fruit porté à maturité avec d'élégantes nuances 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
- Fromage

Soutirage selon la dégustation

Potentiel de vieillissement : s'exprime

A son meilleur entre 4 et 7 ans, pour

Vieillir jusqu'à 15 ans.

Directeur technique : Philippe Roux