

Labastide Dauzac 2018

Appellation Margaux

Produit sur des parcelles à dominance argileuse propices à l'expression du Merlot et à la fougue du Cabernet-Sauvignon, Labastide Dauzac se distingue par son élégance et son côté fruité.

Comme tous les **grands millésimes**, la météo a joué un rôle essentiel dans la construction du millésime 2018. Un hiver doux et pluvieux ayant permis à la vigne d'avoir un excellent développement. Les travaux de recherche menés depuis trois ans au Château Dauzac sur l'**utilisation d'algues contre le mildiou** pour réduire le cuivre ont grandement participé à maintenir notre vignoble dans un **très bon état sanitaire**. Après la fleur, qui a été rapide et homogène, changement total de climat avec quatre mois d'une période ensoleillée chaude et sèche. Les réserves d'eau dans le sol et cette période estivale exceptionnelle ont permis de construire une **maturation complexe et raffinée des raisins**. Les vendanges se sont réalisées du 17 septembre au 8 octobre dans d'excellentes conditions avec une **sélection intra parcellaire minutieuse**. Le **respect du calendrier biodynamique** avec vendanges en jours fruit pour les grands terroirs a sur ce millésime été appliqué. Les fermentations alcooliques sont réalisées avec **des levures naturellement sélectionnées dans notre vignoble**. La symbiose entre le terroir, les levures et les cépages permet d'avoir une **grande complexité très délicate rarement atteinte précédemment**. La production 2018 est de 45 hectolitres par hectare.

Commentaires de dégustation

Apparence : rouge vif aux reflets pourpres.

Nez : le nez fruité est souligné par des notes de tabac.

Bouche : l'attaque est pleine et soyeuse. Un vin équilibré et complexe, avec une belle fraîcheur en finale.

Nos suggestions

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

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans, pour vieillir jusqu'à 20 ans.



Assemblage : 52% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon

Surface en production : 42 hectares

Type de sol : Croupes de graves à dominance argileuses

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 : traditionnel durant 12 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

CHATEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

