

# LABASTIDE DAUZAC

## 2020

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.

La douceur des mois de mars et d'avril favorisent un débourrement précoce et dynamique, avec 2 semaines d'avance. Le travail du sol au printemps invite la vigne à développer son système racinaire en profondeur permettant à la plante de résister à la sécheresse. Un point agronomique essentiel cette année pour permettre une maturité bien construite. La floraison se déroule entre le 25 mai et le 1er juin. L'été chaud et sec qui s'ensuit permet une excellente maturité du raisin. Le manque de précipitations provoque un léger déficit hydrique, situation créant une concentration naturelle et une belle évolution de la maturité jusqu'aux vendanges. L'utilisation de préparations biodynamiques au vignoble permet à la vigne d'affronter les fortes chaleurs et la sécheresse de l'été dans de très bonnes conditions. Les vendanges débutent avec les Merlots le 10 septembre pour finir le 17 septembre. Elles s'achèvent à l'automne avec le Cabernet Sauvignon à partir du 21 septembre jusqu'au 30 septembre, juste avant la dégradation climatique. Au cuvier, les remontages en douceur lors de la fermentation favorisent l'extraction de tannins subtils et complexes. L'attention très particulière apportée au vin de presse a été essentielle pour la construction de l'assemblage.

### Commentaire de dégustation

Une couleur sombre et brillante. Un nez délicat de framboise et de violette avec un peu de poivre. La bouche est intense, les tannins sont complexes et soyeux avec un très bel équilibre.

### Potentiel de vieillissement

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



**Assemblage :** 40% Cabernet Sauvignon, 60% Merlot

**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 :** 35-40 ans

**Encépagement de la propriété :** 69% Cabernet-Sauvignon, 29% Merlot, 2% Petit-Verdot

**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

**Fermentation alcoolique :** 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 certifiée 100% Vegan**