

D DE DAUZAC

2024

BORDEAUX



L'équipe de Dauzac, prestigieux Grand Cru Classé Margaux en 1855 a créé pour vous un vin parfumé aux notes délicates de fleurs blanches et de fruits exotiques. Raffiné et équilibré, un vin au plaisir immédiat !

Le millésime 2024 s'annonce comme une année marquante, conjuguant finesse, équilibre et éclat aromatique. Après un hiver relativement doux, le printemps a offert des conditions globalement favorables, avec une floraison homogène et précoce, annonçant un potentiel qualitatif prometteur. L'été s'est distingué par une belle dynamique climatique. Si la première partie a été ponctuée de quelques orages, ceux-ci ont permis d'assurer des réserves hydriques précieuses, soutenant la vigne dans son développement. Ensuite, un mois d'août chaud et sec a favorisé une maturation progressive et homogène des baies, garantissant une concentration optimale des arômes et des tanins. L'alternance entre journées ensoleillées et nuits fraîches en août et septembre a joué un rôle clé dans l'équilibre du millésime, permettant de préserver une belle acidité et d'apporter une profondeur aromatique remarquable. La période des vendanges, s'étalant du 23 septembre au 7 octobre, s'est déroulée de manière optimale, permettant de récolter des raisins à parfaite maturité, alliant fraîcheur et expression aromatique intense. Grâce à une sélection minutieuse et un travail d'orfèvre à la vigne, le millésime 2024 se dessine comme une année éclatante, où chaque cépage exprime pleinement son potentiel.



APPELLATION

Bordeaux

ASSEMBLAGE

60 % Sauvignon Blanc, 40 % Sémillon

DEGRÉ D'ALCOOL

12,5% Vol.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

FERMENTATION ALCOLIQUE

Cuves inox

ÉLEVAGE

Sur lies en cuves et 10% en barrique

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une belle couleur jaune pâle et brillante. Le nez est frais, fruité et éclatant. Bouche gourmande, fraîche et acidulée, avec une finale sur de jolies notes d'agrumes et un boisé complémentaire parfaitement intégré.

NOS SUGGESTIONS

Viande blanche, poisson, crustacés, fromages type Comté.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

Entre 1 et 3 ans (2024/2026)

PRODUCTION CERTIFIÉE 100% VEGAN



GILBERT & GAILLARD - 90

Robe pâle, reflets verts argentés. Le nez associe plaisamment parfums d'agrumes et de fruits blancs avec une dimension florale. Bouche acidulée, d'une vivacité avenante. Les parfums sont allongés, généreux. Un blanc qui réveille agréablement les papilles.