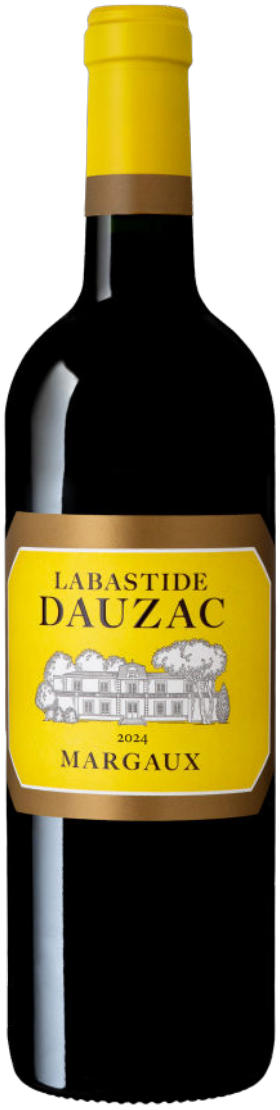
LABASTIDE DAUZAC
2024
SÉLECTION PARCELLAIRE

CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

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.

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
Margaux

ASSEMBLAGE
60 % Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot, 12 % Petit Verdot

SURFACE DE PRODUCTION
45 hectares

TYPE DE SOL
Sélection parcellaire de graves argileuses

PORTE-GREFFES
101-14, Riparia Gloire et 3309

ENGRAIS
Fertilisation organique

DENSITÉ DE PRODUCTION
10 000 pieds à l'hectare

AGE MOYEN DES VIGNES
35-40 ans

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.

ÉLEVAGE
45 % en barriques de chêne français (dont 20 % neuves) pendant 12 mois et 55 % en foudres de chênes français.

DEGRÉ D'ALCOOL
12,5 % Vol.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION
Sa robe est éclatante avec des reflets pourpres. Le nez révèle une belle richesse aromatique où les fruits rouges mûrs se mêlent à des nuances boisées élégantes. En bouche, l'attaque est ample et soyeuse. Les fruits noirs croquants s'expriment avec puissance, soutenus par une belle structure apportant une profondeur chaleureuse et solaire.

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

PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VEGAN

Château Dauzac
1 avenue Georges Johnston, 33460 Labarde
www.chateaudauzac.com

LABASTIDE DAUZAC
2024
SÉLECTION PARCELLAIRE

CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

VertdeVin

92/100

«Joli nez floral, racé, franc et qui offre une jolie finesse, de la tension ainsi qu'un grain franc et frais. On y retrouve des notes de cassis sauvage frais/éclatant, de framboise pulpeuse et plus légèrement d'épices douces associées à des touches de tabac doux ainsi qu'à de fines pointes de lilas, de fumée et à une pointe de minéralité racée. La bouche est joliment menée, juteuse, fruitée et offre de la fraicheur, de la minéralité, une trame acidulée, de la justesse, de la minéralité, une fine tension, de la souplesse ainsi qu'une jolie pureté du fruit. En bouche ce vin exprime des notes mûre juteuse/pulpeuse, de framboise et plus légèrement de cerise charnue/juteuse associées à des touches de cassis charnu, à une pointe de prune fraiche ainsi qu'à des pointes de minéralité racée, de fève tonka et à de discrètes pointes de tabac. Bonne longueur. Une subtile mâche en fin de bouche/persistance.» Jonathan Chicheportiche Avril 2025

BERNARD BURTSCHY Ph.D
LA RIGUEUR DU MATHÉMATICIEN ET L'EXPERTISE DES TERROIRS

93-94/100