

Aurore de Dauzac 2014

Appellation Margaux

Issue de vignes situées sur une veine géologique spécifique où les graves y sont fines et sableuses, la sélection parcellaire propre à Aurore de Dauzac favorise l'expression du Cabernet Sauvignon et nous offre un vin fruité croquant et intense.

Un climat atypique avec un hiver doux et pluvieux, un printemps précoce avec des températures douces mais des nuits fraîches. Le mois de mai a été mitigé avec des périodes fraîches et des températures à 30°C. La fleur s'est déroulée dans de bonnes conditions avec un peu de coulure sur les merlots permettant une bonne aération des grappes. Un été décevant avec des aléas climatiques qui ont ralenti le développement de la vigne. Un automne prodigieux, sec et chaud (le plus chaud depuis 100 ans) a permis de concentrer et d'obtenir une maturité exceptionnelle. Nous avons pu vendanger sereinement une belle récolte.

Commentaires de dégustation

Apparence : rouge brillante couleur rubis.

Nez : offre un joli bouquet de fruits rouges légèrement épicés.

Bouche : l'entrée et le milieu de bouche sont bien construits. Avec des tanins soyeux et gourmands et une finale appétante.

Nos suggestions

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

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 5 et 10 ans,
pour vieillir jusqu'à 15-20 ans.



Assemblage : 61% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot

Surface en production : 42 hectares

Type de sol : Croupes de graves fines et sableuses

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- 35 ans

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 bois et inox isolées et thermo-régulées.

Température de fermentation 27°C.

Malolactique : Oui

Collage : au blanc d'oeuf

Élevage : 12 mois en barriques avec soutirage selon la dégustation du vin.

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

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

