

Aurore de Dauzac 2015

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.

La chaleur de l'été a laissé place à la luminosité du mois de septembre, nous laissant le souvenir d'une floraison très homogène et d'un été sec et tempéré, la promesse d'un grand millésime. Les petites pluies du mois d'août et de mi-septembre ont redonné tout leur éclat aux feuilles permettant ainsi aux raisins de se gorger d'arômes, de tanins, de sucres et d'anthocyanes.

Commentaires de dégustation

Apparence : rouge dense et profond.

Nez : l'expression du fruit rouge est délicate et précise.

Bouche : l'entrée de bouche est suave et veloutée, le milieu de bouche se construit au fur et à mesure de la dégustation mettant en valeur la qualité des tanins ciselés.

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 : 62% Cabernet Sauvignon, 38% 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 : 62% Cabernet Sauvignon, 38% 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 28°C.

Malolactique : Oui

Collage : au blanc d'oeuf

Élevage : 12 mois en barriques (60% de barriques neuves) 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

