

AURORE DE DAUZAC

2020



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 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

La robe est sombre et profonde. Le nez frais est marqué par le fruit à bonne maturité avec une pointe de menthe. Une belle présence en bouche avec des tannins souples et harmonieux.

Potentiel de vieillissement

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

Assemblage : 65% Cabernet Sauvignon, 35% 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 : 35-40 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 bois et inox isolées et thermo-régulées.

Température de fermentation 28°C.

Malolactique : Oui

Collage : si besoin avec des protéines végétales

Elevage : 12 mois en barriques avec soutirage selon la dégustation.

Production certifiée 100% Vegan