

# AURORE DE DAUZAC

## 2022

### SÉLECTION PARCELLAIRE

CHÂTEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSE EN 1855



*Issue de vignes situées sur une veine géologique spécifiques 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.*

Le millésime 2022 restera dans les mémoires de tous. L'hiver particulièrement doux a entraîné un débourrement très précoce. Les gelées ont été évitées durant les nuits fraîches du mois d'avril. Encore une fois, l'estuaire de la Gironde a servi de protecteur au vignoble de Château Dauzac. La floraison débute autour du 15 mai dans des conditions climatiques idéales cependant, la fin de la fleur est marquée par des orages violents. Fort heureusement le vignoble a été épargné par la grêle. Ce dernier épisode pluvieux laisse ensuite place à un été très chaud et très sec. La sécheresse a été l'élément le plus inquiétant de ce millésime. Des tisanes de plantes appliquées régulièrement ont aidé la vigne à renforcer ses défenses et à résister à ce climat. Seule une pluie au mois d'août aidera la vigne à terminer sa véraison. Les vendanges se sont déroulées sous une météo exceptionnelle du 5 au 26 septembre. Le volume de la récolte est réduit en raison du manque d'eau mais la qualité remarquable inscrira le millésime 2022 parmi les plus grands jamais connus à Bordeaux.



**APPELLATION**  
Margaux

**ASSEMBLAGE**  
60 % Merlot, 36 % Cabernet Sauvignon,  
4 % Petit Verdot

**SURFACE DE 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 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 cuve bois et inox isolées et thermo-régulées.  
Température de fermentation 28°C

**MALOLACTIQUE**  
Oui

**COLLAGE**  
Si besoin avec des protéines végétales

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

**DEGRÉ D'ALCOOL**  
14 % Vol.

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION**  
Le nez est floral avec des notes de fruits rouges  
frais. Des tannins présents mais soyeux qui  
portent une jolie longueur.

**POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT**  
S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans, pour  
vieillir jusqu'à 20-30 ans.

**PRODUCTION CERTIFIÉE 100 % VEGAN**



Château Dauzac

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