

# CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE

## CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2002

CHÂTEAU DAUZAC  
33460 LABARDE - MARGAUX - FRANCE  
[www.chateaudauzac.com](http://www.chateaudauzac.com)  
+33(0)5 57 88 32 10

# CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2002

—  
Si octobre 2001 a été chaud, les mois de novembre et décembre furent froids. Par la suite, les trois premiers mois de 2002 furent plutôt chauds et très secs.



**Appellation:** Margaux.  
**Château:** Château Dauzac.  
**Surface en production:** 42,00 hectares.  
**Type de sol:** Croupes de graves profondes de l'ère du quaternaire.  
**Porte-greffes:** 101-14, Riparia Gloire et 3309.  
**Engrais:** Fertilisation biologique.  
Densité de plantation: 10000 pieds à l'hectare.  
**Age moyen des vignes:** 25-30 ans.  
**Encépagement de la propriété:** Cabernet Sauvignon 60%/Merlot 40%.  
**Type de taille:** Guyot double avec ébourgeonnage.  
**Vendanges:** Manuelles.  
**Fermentation:** Fermentation en cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.  
Température de fermentation: 27°C.  
**Malolactique:** Oui.  
**Élevage:** Pendant 16 mois en barriques (50-80% neuves suivant millésime) avec soutirage selon la dégustation du vin.  
**Collage:** Au blanc d'œuf.  
**Potentiel de vieillissement:** S'exprime à son meilleur entre 5 et 10 ans, pour vieillir jusqu'à 15 et 20 ans.

## MILLESIME 2002

**Style de vin:** Structuré et vif.  
**Météo:** Si octobre 2001 a été chaud, les mois de novembre et décembre furent froids. Par la suite, les trois premiers mois de 2002 furent plutôt chauds et très secs. Le débourrement a été précoce grâce à la douceur du début de l'année et il s'est généralisé dans la dernière semaine de mars. La sortie a été abondante, les mannes étaient de grande taille préparant une récolte honorable.  
**Assemblage:** Cabernet Sauvignon 64% Merlot 36%  
**Oenologue consultant:** Jacques Boissenot.

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

**Apparence:** Rubis, le Dauzac 2002 entre dans sa phase de maturité.  
**Nez:** Un nez caramel, fruit noir mais aussi cuir et fumé se développe lentement avec délicatesse dans le verre.

**Bouche:** Il est tout en raffinement. D'une attaque souple; il est suave. Ses arômes de fruits cuits, de fumée sont délicieux. Pruneau et sous-bois se mêlent à des saveurs de bâton de réglisse en finale. Il est remarquable aujourd'hui avec des notes de noix et de curry.

## PÉRIODE DE CONSOMMATION 2012 – 2025

### NOS SUGGESTIONS

- Viandes blanches
- Fromages
- Viandes rouges
- Desserts au chocolat