CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2003

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

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2003

—

L'année caniculaire a généré des vins atypiques. Le millésime se caractérise par un nouveau style avec des arômes très expressifs.

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 : 10 000 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 : 28°C.
Malolactique : Oui.
Élevage : Pendant 15 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 2003

Style de vin : Fin et élégant.
Météo : L'année caniculaire a généré des vins atypiques. Le millésime se caractérise par un nouveau style avec des arômes très expressifs. Les merlots ont le plus souffert de la forte chaleur, il fallait récolter précocement pour sauvegarder la fraîcheur dans les baies.
Assemblage : Cabernet Sauvignon 46 % Merlot 54 %
Oenologue consultant : Jacques Boissenot.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Couleur profonde, reflets rouge cerise.
Nez : Puissant, avec des notes épicés de vanille de réglisse, de grillé et fumé et enfin des arômes de prune.
Bouche : Très bien équilibré, tannins veloutés, vin élégant à boire des maintenant et pendant encore 5 à 6 ans.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2012 – 2020

NOS SUGGESTIONS

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