CHÂTEAU DAUZAC MARGAUX

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2012

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

CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2012

—

**Richesse des tanins et infinie souplesse font de ce vin une exquise énigme.
À la fois puissant et délicat, le vin de Dauzac ne triche jamais et étonne toujours.
Il sait merveilleusement bien vieillir.**

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
Âge moyen des vignes : 25-30 ans
Encépagement de la propriété : Cabernet Sauvignon 60 %/Merlot 40 %.
Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage
Vendanges : Manuelles en petites cagettes et tri sur tables avant et après éraflage
Fermentation : Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie. Fermentation en cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc
Température de fermentation : 27 °C
Malolactique : Oui
Élevage : Pendant 15 mois en barriques (50-80 % neuves suivant millésime) avec soutirage selon la dégusatation 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

MILLÉSIME 2012

Style de vin : riche et complexe
Météo : Le millésime 2012 a fait l'objet de beaucoup d'attention. Il s'inscrit comme une année très technique avec des conditions météo humides en début de cycle (d'avril à juin) suivis d'un été tempéré. Pour atteindre la qualité qui est la nôtre, la vigilance de nos équipes a été plus grande encore, afin de palier tout risque de développement de maladies. Ces efforts ont été couronnés de succès et nous ont permis de vendanger des raisins de très belle qualité.
Assemblage : Cabernet Sauvignon 63 %/Merlot 37 %.
Œnologue Consultant : Eric Boissenot

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Une robe pourpre aux reflets violets.
Nez : Un bouquet complexe avec des arômes de cassis et de moka.
Bouche : Retour en bouche de notes de fruits noirs avec une bonne vivacité donnant une élégante fraicheur. En finale présente des arômes de réglisse avec une fraicheur longue confirmant la qualité des Cabernets Sauvignons. Les tanins précis sont les garants d'une belle évolution.

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2015 - 2030

NOS SUGGESTIONS

- Viandes blances
- Gibier
- Fromages
- Viandes rouges