

CHÂTEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE  
CHÂTEAU DAUZAC  
MILLÉSIME  
2012

CHÂTEAU DAUZAC  
33460 LABARDE - MARGAUX - FRANCE  
[www.chateaudauzac.com](http://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 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

## 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%.  
**Oenologue 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 fraîcheur. En finale présente des arômes de réglisse avec une fraîcheur 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 blanches
- Gibier
- Fromages
- Viandes rouges