

CHÂTEAU  
DAUZAC  
MARGAUX  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE  
CHÂTEAU DAUZAC  
MILLÉSIME  
2013

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

# CHÂTEAU DAUZAC MILLÉSIME 2013

Il y a des millésimes, dans la vie d'une propriété qui laissent une empreinte. Le millésime 2013 aura été la marque d'une histoire humaine avec un terroir.



**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 :** 30-35 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 2013

**Style de vin :** Élégant et complexe.  
**Météo :** L'année 2013 a commencé sous influence atlantique engendrant un débourrement plutôt tardif. La floraison a eu lieu dans des conditions peu favorables engendrant une forte coulure sur les merlots, annonçant de faibles rendements. Les cabernets sauvignons bénéficiaires d'un climat adéquat laissant présager une belle homogénéité. A partir de début juillet le climat s'est réchauffé puis au mois d'août un climat estival s'installe. Le soleil très présent permet une très belle construction de la maturité principalement sur les cabernets. Les conditions favorables du mois d'août et de début septembre ont permis d'orienter la vigne vers la synthèse des composées phénoliques (tanins et anthocyanes) et produire ainsi des raisins de belle qualité.  
**Assemblage :** Cabernet Sauvignon 70%/Merlot 30%.  
**Œnologue Consultant :** Eric Boissenot.

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

**Apparence :** Un rouge vif aux reflets grenat.  
**Nez :** Un nez fruité avec des notes de cassis et de moka.  
**Bouche :** Bouche ample, tannins moelleux, dense et tendu avec une belle gourmandise et une bonne fraîcheur. Un grand vin précis et élégant. En finale une minéralité très caractéristique de la qualité des cabernets sauvignons.

## PÉRIODE DE CONSOMMATION 2017 – 2030

### NOS SUGGESTIONS

- Viande blanche
- Viande rouge
- Gibier
- Fromage