

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE

LE HAUT MEDOC DE DAUZAC
MILLÉSIME
2015

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

LE HAUT MEDOC DE DAUZAC MILLÉSIME 2015



Appellation : Haut Médoc

Château : Le Haut Médoc de Dauzac

Surface en production : 02,90 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 : 30-35 ans.

Encépagement de la propriété :

Cabernet Sauvignon 65 % / Merlot 35 %.

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.

Vendanges : Manuelles en petites cagettes et tri sur tables avant et après éraflage.

Fermentation : Nouveauté : cuvier bois et inox de petites capacités, isolés et tronconiques.

Technique : cuves bois vision avec une double douelle transparente permettant de piloter la Fermentation .

Température de fermentation : 28°C.

Malolactique : Oui.

Elevage : selon dégustation (60% barriques Neuves, chêne français) avec soutirage trimestriel.

Potentiel de vieillissement : S'exprime à son meilleur entre 5 et 10 ans, pour vieillir jusqu'à 15 et 20 ans.

MILLÉSIME 2015

Style de vin : ce magnifique petit Vignoble de 2.90 hectares en Haut-Médoc est travaillé et vinifié avec Les mêmes attentions que celles prodiguées au Château Dauzac. La particularité de son sol lui Confère une grande complexité.

Météo : La chaleur de l'été a laissé Place à la luminosité du mois de septembre, nous laissant le souvenir D'une floraison très homogène et d'un été sec et tempéré la promesse d'un Grand millésime. Les petites pluies du mois d'Août et mi-septembre ont redonné tout leur éclat aux feuilles Permettant ainsi aux raisins de se gorger d'arômes, de tanins, de sucres et d'anthocyanes.

Collage : Au blanc d'oeuf.

Assemblage : Cabernet Sauvignon 66% - Merlot : 34%

Œnologue Consultant : Eric Boissenot

Directeur technique : Philippe Roux

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence : Rouge pourpre aux reflets violets

Nez : un bouquet de fruits rouges Avec des notes de moka

Bouche : une attaque fraîche Avec des fruits rouges et une agréable vivacité donnant une élégante fraîcheur. En finale, présence d'arômes de réglisse avec des tanins précis garant d'une belle évolution.

PÉRIODE DE CONSOMMATION 2017 – 2027

NOS SUGGESTIONS

- Viande blanche
- Viande rouge
- Fromage