

CHÂTEAU
DAUZAC
MARGAUX
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



FICHE TECHNIQUE
LABASTIDE DAUZAC
MILLÉSIME
2013

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

LABASTIDE 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

Propriété : 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 : 25-35 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 : traditionnel durant 18 mois soutirage selon la dégustation

Collage : Au blanc d'œuf.

Potentiel de vieillissement : S'exprime pleinement entre 4 et 7 ans, pour vieillir jusqu'à 15 ans.

MILLÉSIME 2013

Style de vin : Élégant et aromatique

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 58 % / Merlot 42 %.

Oenologue Consultant : Eric Boissenot.

COMMENTAIRES

DE DÉGUSTATION

Apparence : rouge pourpre avec un très bel éclat.

Nez : un nez frais et élégant où se mêlent le fruit et un délicat fumé. Il rappelle l'amande grillée.

Bouche : harmonieux dans le palais, il présente une bonne persistance en bouche grâce à sa densité et sa suavité. Son élégance rappelle son origine margaux. La fin de bouche se caractérise par une agréable fraîcheur.

Bernard Burtschy – Le Figaro

Le résultat est un vin caractéristique de l'appellation Margaux avec de la finesse et de la puissance, des fruits et des épices, le tout sans se départir de l'harmonie des lieux. Cette Bastide se conservera plus de dix ans et fera des merveilles sur une entrecôte grillée aux sarments de vignes.

PÉRIODE

DE CONSOMMATION

2016 – 2030

NOS SUGGESTIONS

- Viande blanche
- Viande rouge
- Gibier
- Fromage