

D DE DAUZAC

2023

BORDEAUX



L'équipe de Dauzac, prestigieux Grand Cru Classé Margaux en 1855 a créé pour vous un vin parfumé aux notes délicates de fleurs blanches et de fruits exotiques. Raffiné et équilibré, un vin au plaisir immédiat !

La vigne a démarré plus précocement qu'au cours des dernières décennies. Cette année, les gels de printemps ont été faibles et n'ont pas impactés nos parcelles. Le printemps, plus chaud que la moyenne nous permet une magnifique floraison qui débute à la fin du mois de mai. Le printemps et le début de l'été ont été marqués par des conditions climatiques douces et très humides. Cette équation très favorable au développement du mildiou nous a demandé une surveillance précise et sans relâche. La véraison commence doucement à la fin de la première quinzaine de juillet pour prendre fin début août. Le mois d'août est radicalement différent du mois de juillet. Le temps devient sec avec des températures normalement chaudes. Les conditions s'intensifient au mois de septembre avec plusieurs semaines au-dessus des 40°C couplé à des nuits chaudes.

Les vendanges ont débuté mi-septembre pour se terminer fin septembre. Les jus sont concentrés riches mais avec de très belles acidités qui seront garantes d'un grand potentiel de vieillissement. Les tanins eux, sont structurants, soyeux et souples.



APPELLATION

Bordeaux

ASSEMBLAGE

70 % Sauvignon Blanc, 30 % Sémillon

DEGRÉ D'ALCOOL

12,5% Vol.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Cuves inox

ELEVAGE

Sur lies en cuves

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

La bouche est ample et fraîche, la belle acidité confère une grande longueur à ce vin tout en gourmandise et délicatesse.

NOS SUGGESTIONS

Viande blanche, poisson, crustacés, fromages type Comté.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

Entre 1 et 3 ans (2024/2026)

PRODUCTION CERTIFIÉE 100% VEGAN

