

D DE DAUZAC

2024

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 !

Le millésime 2024 à Bordeaux s'annonce comme une année marquante, conjuguant finesse, équilibre et éclat aromatique. Après un hiver relativement doux, le printemps a offert des conditions globalement favorables avec une floraison homogène et précoce. Toutefois, plusieurs épisodes pluvieux sont venus ponctuer cette période, nécessitant une vigilance accrue dans le vignoble.

L'été a révélé deux visages : une première partie marquée par quelques orages et une humidité persistante, suivie d'un mois d'août chaud et sec, propice à une maturation optimale des raisins. L'alternance entre journées ensoleillées et nuits fraîches en août et septembre a permis de préserver une belle acidité et d'intensifier la complexité aromatique.



APPELLATION

Bordeaux

ASSEMBLAGE

60 % Sauvignon Blanc, 40 % Sémillon

DEGRÉ D'ALCOOL

12,5% Vol.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

FERMENTATION ALCOOLIQUE

Cuves inox

ELEVAGE

Sur lies en cuves et 10% en barrique

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Ce vin présente une belle couleur jaune pâle et brillante. Le nez est frais, fruité et éclatant. Bouche gourmande, fraîche et acidulée, avec une finale sur de jolies notes d'agrumes et un boisé complémentaire parfaitement intégré.

NOS SUGGESTIONS

Viande blanche, poisson, crustacés, fromages type Comté.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT

Entre 1 et 3 ans (2024/2026)

PRODUCTION CERTIFIÉE 100% VEGAN

