

**Château Dauzac – G.C.C. – CB 3L |
Margaux
Frankrijk (MARGAUX) – 2015**

Domein

Château Dauzac

Chateau Dauzac is een topdomein in Margaux en werd in 1855 geklassificeerd als een "Grand Cru Classé". In totaal telt het domein 49 hectare, waarvan het merendeel (45 ha) in Margaux en een klein perceel (4 hectare) in de Haut-Médoc appellatie.

Vinificatie

Handmatige oogst met strenge selectie zowel voor als na het ontritsen van de druiven. Fermentatie in zowel inoxen als kleine houten vaten. De temperatuur wordt constant op 28 °C gehouden. MLF wordt geïnitieerd en nadien nog een opvoeding op houten vaten. Het percentage (nieuw) hout wordt elke vintage opnieuw bepaald door de keldermeester op basis van proeftesten. In 2015 werd 60% nieuw hout gebruikt.

Smaak

Met zijn uiterst verfijnde en precieze aroma's, weerspiegelt Dauzac het geweldige jaar 2015 waarbij de druiven optimale rijpheid bereikten. Elegant en zacht in de mond, gebalanceerd en een frisse toets in de afdronk.

Gerechten

Rosbief | Varkenswangetjes

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (72%), Merlot (28%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10, ""

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

