

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

Domaine

Château Dauzac

Château Dauzac, Grand Cru Classé de Margaux en 1855, a le privilège d'avoir un vignoble d'un seul tenant de 49 hectares : 45 hectares en appellation Margaux et 4 hectares en appellation Haut-Médoc. Situé à proximité de l'estuaire de la Gironde, dont l'influence sur l'écosystème du vignoble est capitale, le domaine est protégé des vents océaniques et par sa situation privilégiée au coeur d'un ensemble de 120 hectares de près et forêts.

Vinification

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Roti de bœuf | Joutes de porc

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10, ""

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

