

# CHÂTEAU DAUZAC 2015

*Appellation : Margaux, Grand Cru Classé en 1855*

Très raffiné et précis, le millésime 2015 témoigne d'un raisin récolté à maturité optimale. Le volume en bouche impressionnant d'élégance, offre une présence suave. L'équilibre et une pointe de fraîcheur lui confère un potentiel de garde exceptionnel.



- ◆ **Assemblage** : 72% Cabernet sauvignon, 28% Merlot
- ◆ **Surface en production** : 42 hectares
- ◆ **Type de sol** : Croupes de graves profondes
- ◆ **Porte-greffes** : 101-14, Riparia Gloire et 3309
- ◆ **Engrais** : Fertilisation biologique
- ◆ **Densité de plantation** : 10 000 pieds à l'hectare
- ◆ **Age moyen des vignes** : 35-40 ans
- ◆ **Cépages de la propriété** : 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot
- ◆ **Type de taille** : Guyot double avec ébourgeonnage
- ◆ **Vendanges** : Manuelles en petites cagettes et tri sur tables avant et après éraflage
- ◆ **Fermentation** : Nouveautés : Cuvier bois et inox de petites capacités, isolés et tronconique.  
Technique : Cuves bois vision avec une double douelle transparente permettant de piloter la fermentation.
- ◆ **Température de fermentation** : 28°C
- ◆ **Malolactique** : Oui
- ◆ **Élevage** : Selon dégustation (60 % barriques neuves, chêne Français) avec soutirage trimestriel
- ◆ **Collage** : Au blanc d'oeuf
- ◆ **Potentiel de vieillissement** : S'exprime à son meilleur entre 5 et 10 ans, pour vieillir jusqu' à 20 - 25 ans
- ◆ **Directeur général** : Laurent FORTIN
- ◆ **Directeur technique** : Philippe ROUX
- ◆ **Consultant** : Eric BOISSENOT