

Labastide Dauzac Rouge

Appellation : Margaux
Château : Château Dauzac

Second vin du Château Dauzac, La Bastide Dauzac est issu de jeunes vignes ou de parcelles non affectées à l'assemblage du Premier Vin de ce Grand Cru Classé de l'A.O.C. Margaux. Il est vinifié, avec beaucoup de soins dans les chais rénovés de Dauzac. Son élaboration fait l'objet des mêmes attentions que celles prodiguées à son grand frère le Château Dauzac, pour lui permettre, comme lui d'exprimer toute la richesse de ces terroirs médocains

Surface en production : 42,00 hectares

Type de sol :
Graves sableuses

Porte-greffes :	3309 - Riparia Gloire - 101.14
Engrais :	Fertilisation classique raisonnée.
Densité de plantation :	10 000 pieds/hectare.
Age moyen des vignes :	20-25 ans
Cépages de la propriété :	Cabernet Sauvignon 60% / Merlot 40%.
Type de taille :	Guyot double avec ébourgeonnage.
Vendanges :	Manuelles en petites cagettes avec tri sur table avant et après éraflage.
Fermentation :	Dans un chai à alimentation gravitaire, en cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc
Température de fermentation :	28 à 30 °C
Malolactique :	Oui
Elevage :	Pendant 12 mois en barriques (50% neuves suivant millésime).
Collage :	Au blanc d'œuf
Potentiel de vieillissement :	S'exprime à son meilleur entre 4 et 7 ans, pour vieillir jusqu'à 15 ans.



Millésime 2011

Style de vin :

Riches et Puissants

Météo :

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

Assemblage :

Cabernet sauvignon 58% / Merlot 37% / Cabernet Franc 5%.

Œnologues Consultants :

Eric Boissenot

Commentaires de dégustation

Apparence :

Rubis ou pourpre ? Les avis sont partagés mais restent cependant unanimes sur la profondeur et l'intensité de la robe.

Nez :

Dès que l'on agite le verre, Labastide Dauzac 2011 exprime puissamment les fruits rouges. Des notes de vanille ou de cannelle s'envolent rapidement et tapissent les narines du dégustateur.

Bouche :

Ce vin présente immédiatement en bouche une belle matière, une concentration qui lui permettra d'affronter les années. Dans les premières années, on pourra le déguster sur des plats de caractère, puissants comme du gibier, des magrets de canard ou de gros pavés de bœuf aux cèpes.



Période de consommation

2013 - 2026

Nos suggestions



Viandes blanches



Gibier



Légumes



Fromages



Salades composées



Viandes rouges



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com

Notations et avis

Bettane et Desseauve : 01.09.2013 - Note : 15,00 / 20

Précis dans les arômes, pulpeux dans sa texture, joli vin très bien sélectionné et bon rapport qualité-prix.



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com