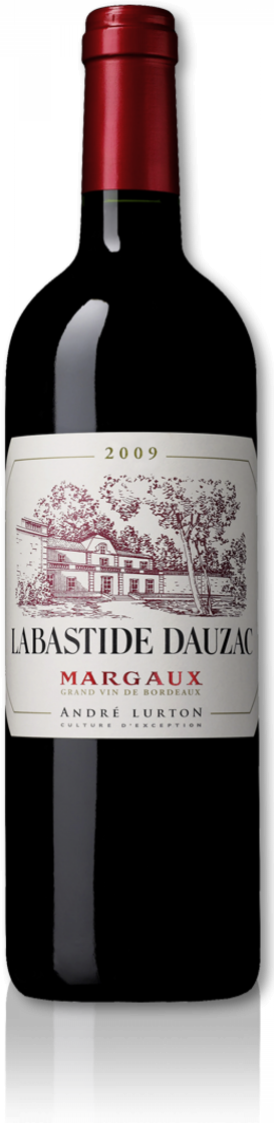
Labastide Dauzac Rouge



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 :	101-14, Riparia Gloire et 3309.
Engrais :	Fertilisation biologique.
Densité de plantation :	10 000 pieds / hectare.
Age moyen des vignes :	30-35 ans
Cépages de la propriété :	Cabernet Sauvignon 70% / Merlot 30%.
Type de taille :	Guyot double avec ébourgeonnage.
Vendanges :	Manuelles en petites cagettes et tri sur tables avant et après éraflage.
Fermentation :	Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie. Fermentation en cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.
Température de fermentation :	27°C.
Malolactique :	Oui
Elevage :	Traditionnel durant 12 mois en barriques avec soutirage selon la dégustation du vin.
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 2009

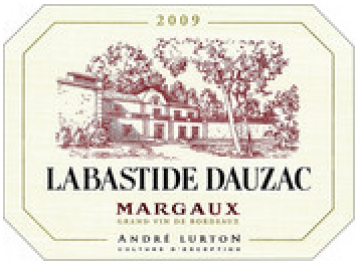
Appellation :
Margaux

Style de vin :
Ample et Complexe

Météo :
Si janvier et février ont été plus froids que la normale, l'année 2009 a cependant été une année chaude (une des plus chaudes du siècle). L'ensoleillement a été très important. Les mois d'été ont été marqués par une sècheresse remarquable.

Assemblage :
Cabernet Sauvignon 58% / Merlot 37% / Cabernet Franc 5%.

Œnologues Consultants :
Eric Boissenot



Commentaires de dégustation

Apparence :
D'une couleur rubis à reflets violets, il est très brillant.

Nez :
Le nez fruité est puissant, souligné de notes de tabac blond. Un caractère torréfié est perceptible à l'agitation.

Bouche :
L'attaque est pleine, riche et on devine immédiatement la race de ce vin. Les tanins sont en effet très fins. Ils offrent une certaine fraîcheur et élégance. Des parfums de griotte sont évoqués par plusieurs dégustateurs, qui apprécient la netteté de la finale. Un véritable Margaux, tout en délicatesse. Ce vin sera accessible très bientôt, et pourra être proposé avec des côtelettes d'agneau au thym, ou un navarin.

Période de consommation
2013 - 2024

Nos suggestions

Viandes blanches | Fromages | Salades composées | Viandes rouges

VIGNOBLES ANDRÉ LURTON
CULTURE D'EXCEPTION

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

The Wine Spectator : 15.04.2010 - Note : de 88,00 à 91,00 / 100

Arômes de baies rouges, café sur une structure ample, tanins soyeux, fruité et minéral en fin de bouche. Deuxième vin de Dauzac. *(James Suckling)*

Le Point : 15.04.2010 - Note : 14,00 / 20

Fruits noirs, cerise, bouche ronde, souple, pas très dense, bien ronde, demi-corps mais bien fruité, finale cassis. À Boire à partir de 2013. Années de garde potentielles : 8 ans. *(Jacques Dupont)*

VIGNOBLES ANDRÉ LURTON
CULTURE D'EXCEPTION

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

www.andrelurton.com