



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOC Margaux Château Dauzac 2016

Présentation du vin

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 par sa situation privilégiée au cœur d'un ensemble de 120 hectares de prêtres et forêts.

Vendanges : Manuelles en petites cagettes et tri sur table avant et après éraflage.

La préservation de la biodiversité du domaine est depuis plus de 30 ans une préoccupation majeure de Château Dauzac. Et elle ne peut se concevoir sans la cohabitation encouragée d'espèces animales.

Surface en production : 20 hectares Type de sol : Croupes de graves profondes

Vinification : Utilisation d'un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie. Fermentation en cuves bois avec double douelle transparente nous ayant permis de repenser notre méthode de remontage pour éviter le pompage des vins et optimiser les macérations.

Elevage : 100% en barriques de chêne français (dont 65% neuves) pendant 15 mois avec soutirage selon la dégustation.

Encépagement de la propriété : 69% de Cabernet-Sauvignon - 29% de Merlot - 2% de Petit-Verdot

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	13,50 %
Type de maison	Récoltant