Margaux "La Bastide DAUZAC 2014" 75cl 2sd Vin du Chateau DAUZAC 3ème Grand Cru Classé

.L’attaque est ample, riche et on soupçonne immédiatement la race de ce vin. Les tanins sont en effet très élégants, Ils offrent une certaine fraîche



Référence : 422433

Prix : 28.85 €

Descriptif :

Margaux "La Bastide DAUZAC 2014" 75cl 2sd Vin Chateau dAuzac 3ème Grand Cru Classé

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

notes de dégustation :

.Le nez est ample, riche et on soupçonne immédiatement la race de ce vin avec des notes de fruits rouges et légèrement épicé. Les tanins sont en effet très élégants, Ils offrent une certaine fraîcheur et beaucoup de volume. Des parfums de cassis , de mûre, de cannelle, se dévoilent grâce , avec une finale en bouche nette et boisée très élégante. . Un véritable Margaux, tout en délicatesse.

cépages: Cabernet Sauvignon 51% / Merlot 49%.

accords :matelotte d'anguille aux vins rouges,agneau,magret de canard,autruche rotie,entrecôte à la Bordelaise,gibier mariné,camembert, brie, edam, fromage à pâte persillée.

T°S: 16°C à carafer 3 heures avant

G: 10 ans

Lien vers la fiche du produit