

Margaux Chateau DAUZAC 2017 5ème Grand Cru Classé

des arômes exaltants de fruits confiturés de cerise noire et cassis, avec une déclinaison en passant par la vanille, le tabac, le cuir et le réglisse



Référence : 421443

Prix : 67.95 €

Descriptif :

Margaux Chateau DAUZAC 2017 5ème Grand Cru Classé

Le vignoble s'étend sur 40 hectares d'un seul tenant, sur des sols de graves profondes. Domaine classé grand cru dans le classement officiel depuis 1855. La MAIF est le propriétaire de ce domaine et à remis sa gestion et l'exploitation à André LURTON en 1992. Le chateau DAUZAC a subi de gros travaux de modernisation en 2004. Les cuves en inox sont équipées d'un système breveté d'émiettage du marc, permettant une parfaite extraction des tanins, ensuite l'élevage s'effectue en barriques de chêne dont la proportion de bois neuf est établie en fonction du millésime.

notes de dégustation:

Ce vin de couleur grenat foncé, développe des arômes exaltants de fruits frais, fraise, cassis, avec une déclinaison en passant par la vanille, le tabac, le cuir et le réglisse. La bouche est charnue avec une grande puissance sur des notes épicées, subtilement structurée par la trame tannique du bel apport de Cabernet Sauvignon tandis que le Merlot enveloppe le palais par sa rondeur caractéristique achevant la finale dans une longueur gourmande. Un grand Margaux mettant en exergue la précision du travail de vigneron sur un millésime en 7.

cépages : 69% cabernet sauvignon, 31% merlot, vignes conduites en lutttes raisonnées, vendanges manuelles en petites cagettes et tri sur table avant et après, Vinification par un chai gravitaire pour alimentation de la cuverie. Fermentation en cuves bois avec double douelle transparente. éraflage, vignes âgées de 35 à 40 ans, concentration 10000 pieds à l'hectare, élevage 15 mois en barriques de chêne français dont 65% de neuves

accords : Bœuf de race Salers au foie gras,un beau filet de chevreuil aux noisettes rôties, tournedos Rossini,des côtes de veau au cerfeuil, gigot d'agneau à l'ail,comme volaille une pintade à la vanille, ou bien une souris d'agneau.

T°S: 16- 18°C

G: 5 à 9 ans

A ouvrir 4 heures avant

[Lien vers la fiche du produit](#)