

Collection personnelle

Mr François-L
Vuitton



« Ce vin est l'un de mes Grands Bordeaux favoris. J'ai demandé à son propriétaire de me dédier une cuvée privée, comme l'apogée d'un savoir-faire, et une délicieuse invitation aux plaisirs partagés. »

François-L Vuitton



CHÂTEAU DAUZAC (MARGAUX)

Grand Cru Classé en 1855, Château Dauzac révèle depuis plusieurs siècles la quintessence d'un terroir d'exception en poursuivant la tradition héritée de ses pairs et en valorisant la biodiversité du domaine, source précieuse dans la qualité du vin.

Sol : Le terroir de Dauzac est composé d'une croupe de belle profondeur de graves, dans une veine géologique unique à ce Cru. Ces couches de graves d'épaisseur variable, vestiges d'anciennes terrasses alluviales, reposent sur un sous-sol graveleux & argileux.

Surface : 49 hectares

Cépages : 68% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot

Viticulture : Agriculture raisonnée avec engrais biologiques. Cépages, porte-greffes et conduite viticole adaptés par parcelle. Rendements limités. Enherbement de certaines parcelles. Taille en Guyot double. Ebourgeonnage. Travaux manuels 'en vert'. Vendanges manuelles.

Vinification : Egrappoir nouvelle génération pour préserver la qualité des baies. Vinification de chaque parcelle séparément dans des cuves thermo-régulées, en faveur d'une extraction douce et homogène des tanins dans le chapeau de marc. Cuves bois à double douelles transparentes pour gagner en précision. Macération à froid pendant environ huit jours.

Château Dauzac est en passe de devenir le premier Grand Cru Classé en 1855 à revendiquer d'élaborer des vins 100% Vegan.

Élevage : 14 à 16 mois dans des barriques de chêne français extra-fins et passés par de faibles chauffés, avec environ 60% de fûts neufs pour préserver l'intégralité du fruit et produire des « vins de millésime ».

Dégustation :

La « Cuvée privée du Château Dauzac 2015 » témoigne d'un raisin récolté à maturité optimale. Le volume en bouche impressionnant d'élégance offre une présence suave. Le subtil équilibre entre la richesse des tanins et la diversité aromatique du fruit enveloppé d'une souplesse toujours présente est l'archétype des grands vins de garde.