

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Château Dauzac Comte de Dauzac Haut-Medoc 2021
Vinícola	Château de Dauzac
Safra	2021
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Haut-Médoc
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	9 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
O Château Dauzac é uma renomada propriedade classificada como Grand Cru Classé de Margaux na classificação dos vinhos de Bordeaux de 1855.

Seu vinhedo, com 49 hectares, divide-se entre 44 hectares na denominação Margaux e 5 hectares na denominação Haut-Médoc. Localizado a apenas 350 metros do estuário de Gironde, o vinhedo beneficia-se das condições ideais proporcionadas pela proximidade ao rio, como o alto teor de cascalho do solo.

As vinhas de Dauzac, compostas por Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, são cultivadas em alta densidade, com a clássica concentração de 10.000 plantas por hectare.

A linha Comte de Dauzac presta homenagem a Jean-Baptiste Lynch, antigo proprietário do Château Dauzac, que foi nomeado Conde (Comte) por Napoleão Bonaparte em 1810.

Proveniente da denominação Haut-Médoc, este rótulo da lendária safra de 2020 apresenta um assemblage de 60% Cabernet Sauvignon e 40% Merlot. O processo de vinificação foi realizado em tanques de aço inox com controle de temperatura, seguido de um amadurecimento de 9 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL						
	Análise visual	DESCRIÇÃO				
	Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa	alta		
		EVOLUÇÃO	primário	terciário		
		DESCRIÇÃO				
	Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa	alta		
		DOÇURA	seco	doce		
		ACIDEZ	baixa	alta		
		TANINO	baixa	alta		
		CORPO	leve	encorpado		
		PERSISTÊNCIA	curta	longa		
		DESCRIÇÃO				
	CULINÁRIA	CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
			cordeiro	gado	caça	curada
		QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
		DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
		AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
		TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
		DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate
		DESCRIÇÃO	espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica			