

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Dauzac Comte de Dauzac Margaux 2021
Vinícola	Château de Dauzac
Safra	2021
País	França
Região	Bordeaux
SubRegião	Margaux
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas) e foudres
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Dauzac é um Grand Cru Classé da histórica classificação de Bordeaux de 1855.

A propriedade está situada na célebre região de Margaux, conhecida por abrigar o maior número de propriedades incluídas na classificação, refletindo o prestígio dos vinhos ali produzidos, com destaque para os dominados pela Cabernet Sauvignon.

Os vinhedos do Château Dauzac, localizados a apenas 350 metros do estuário de Gironde, desfrutam de condições ideais graças à proximidade com o rio, com especial destaque para o solo rico em cascalho. Além disso, a alta densidade das vinhas (10.000 por hectare) contribui para rendimentos reduzidos, garantindo vinhos de grande qualidade.

A linha Comte de Dauzac é uma homenagem a Jean-Baptiste Lynch, antigo proprietário do Château, que recebeu de Napoleão Bonaparte o título de Conde (*Comte*) em 1810.

Este vinho é elaborado com uma combinação de 62% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot e 1% Petit Verdot. A maturação foi de 12 meses em barricas de carvalho francês (20% novas) e em foudres de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	DESCRIÇÃO
 Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
 Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input type="checkbox"/> peixe	<input type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input checked="" type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input checked="" type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

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