

# Comte de Dauzac Margaux 2020

## Margaux

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOC Margaux

**Cépage :** Cabernet  
Sauvignon 65%, Merlot 35%

**Alcool :** 13,5% vol

**Certification :** Vegan

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Cuves bois et inox isolées et thermo-régulées.  
Température de fermentation 28°C.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** en Gironde

**Surface :**

**Type de sol :** Croupes de graves fines et sableuses

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** La robe est sombre et profonde.

**Nez :** Le nez frais est marqué par le fruit à bonne maturité avec une pointe de menthe.

**Bouche :** Une belle présence en bouche avec des tannins souples et harmonieux.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** À déguster entre 17 et 18 degrés.

**Accords mets et vins :** Complice de viande blanche, de viande rouge, de gibier, de plats vegan ou encore de fromages.

**Garde :** S'exprime à son meilleur entre 3 et 15 ans et peut vieillir jusqu'à 15 ou 20 ans.