



D de Dauzac 2022

Château Dauzac

Høj Bordeaux-klasse fra Château Dauzac 5. Cru Margaux.

Endelig en vin, som giver dig oplevelsen af ædel cru classé uden at belaste budgettet tilsvarende. Ligheden er slående. Så tæt på [Margaux](#), at du kun kan blive glad, når du får den i glasset. 5. cru-slottet Dauzacs basis-[Bordeaux](#) hæver sig højt over de fleste andre vine i denne kategori. Ren Margaux-finesse med fylde og friskhed - og så er den vegansk!

Fremstillet på druer fra marker uden for Margaux-zonen kommer denne særlige vin fra Dauzac. På papiret blot en ordinær Bordeaux Rouge, men vinen i flasken er alt andet end ordinær. Druemixen udgøres af [Cabernet Sauvignon](#) og [Merlot](#) vinificeret på temperaturregulerede ståltanke. Vinen lagres efterfølgende på en kombination af tank og egefade i ca. 12 måneder. For at overholde de veganske principper har vinen ikke været i kontakt med nogen former for animalske produkter. Det indebærer, at klaringen ikke foretages med æggehviler, men derimod med en særlig masse, som er udviklet af plantestoffer.

D de Dauzac har god fylde og friskhed og delikate noter af jordbær, ribs, mørk chokolade og orientalske krydderier.

Land	Frankrig
Område	Bordeaux
Alkoholprocent	12%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Merlot, Cabernet Sauvignon

James Suckling
90 point