



Château Dalem

AOC Fronsac

Age moyen des vignes: 45 ans

Densité de plantation. 6000 à 6,600 pieds selon les parcelles

Rendement moyen 40 hl/ha

Encépagement : 90% Merlot - 10 Cabernet Franc.

Culture : Les choix culturaux sont adaptés à chaque parcelle, intensité des effeuillages, rigueur des éclaircissages et itinéraires des travaux de sol.

Vinification : Vendanges manuelles en cagettes réalisées à pleine maturité. Tri minutieux réalisé avant et après éraflage total. Fermentation en cuves béton-revêtues, thermorégulation intégrée pour une meilleure maîtrise du profil des fermentations.

Cuvaisons longues (3 à 4 semaines) visant une extraction lente et douce des composés phénoliques. Écoulage direct en barriques pour la réalisation des fermentations malo-lactiques

Élevage : 18 mois en barriques neuves, de un et deux vins. 50% des barriques sont renouvelées tous les ans et les chauffes sont choisies pour respecter au mieux l'expression du fruit de nos vins.

Certifications

ISO 14001 (système de management environnemental)

HVE3 (Haute valeur Environnemental de niveau 3 , échelon le plus élevé)

www.chateaudalem.com