



CHATEAU
DE

LA DAUPHINE



CHATEAU DE LA DAUPHINE 2011 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY

RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

CÉNOLOGUE : DENIS DUBOURDIEU

VIGNOBLE

SUPERFICIE TOTALE : 40 HA

SUPERFICIE POUR CE VIN : 30 HA

RENDEMENT DE 47HL/HA

SOL ARGILO-CALCAIRE, ARGILO-LIMONEUX SUR MOLLASSES DU FRONSADAIS

90% MERLOT

10% CABERNET FRANC

DENSITÉ DE 6300 PIEDS/HA

AGE MOYEN DES VIGNES DE 30 ANS

VENDANGES MANUELLES DU 6 AU 21 SEPTEMBRE 2011

RAMASSAGE PARCELLAIRE RIGoureux



VINIFICATION

RÉCEPTION GRAVITAIRE

DOUBLE TRI EN AMONT ET EN AVANT DE L'ÉRAFFLOIR

HOMOGENÉISATION PAR TURBOPIGEAGE 2 FOIS AVANT FERMENTATION
REMONTAGE MODÉRÉ PUIS ARRÊT AVANT LA FIN DE LA FERMENTATION

FERMENTATION À 26°C PUIS 30°C
CUVAISON LONGUE DE 30 JOURS

PRESSURAGE VERTICAL LENT À PRESSION MODÉRÉE

ELEVAGE EN LOTS SÉPARÉS PENDANT 12 MOIS EN BARRIQUES DE CHÊNE. 30% DE BOIS NEUF

PRODUCTION DE 80 000 BLLS

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %

