



CHATEAU  
DE  
LA DAUPHINE



## CHATEAU DE LA DAUPHINE 2001 FRONSAC

**PROPRIÉTAIRE :** GUILLAUME HALLEY  
**RÉGISSEUR :** BERNARD LAMAUD

**OENOLOGUE :** JEAN CLAUDE BERROUET

### VIGNOBLE

10 HECTARES.

RENDEMENT DE 39HL/HA.  
TERROIR 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 1<sup>ER</sup>  
OCTOBRE AU 10 OCTOBRE 2001.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13.5 %



### VINIFICATION

VINIFICATION CLASSIQUE EN CUVES  
BÉTON THERMORÉGULÉE.

CUVAISON DE 30 JOURS.

SAIGNÉES À 20%.

PRESSURAGE VERTICAL.

ELEVAGE EN BARRIQUES NEUVES POUR  
30 % DE LA RÉCOLTE ET BARRIQUE 1  
VIN PENDANT 12 MOIS.

PRODUCTION DE 40 000 BLS.

1<sup>ER</sup> MILLÉSIME DE LA FAMILLE HALLEY.

