



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



CHATEAU DE LA DAUPHINE 2002 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY
RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

OENOLOGUE : JEAN CLAUDE BERROUET

VIGNOBLE

10 HECTARES.

RENDEMENT DE 46HL/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 6
OCTOBRE AU 11 OCTOBRE 2002.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13.5 %



VINIFICATION

RÉCEPTION GRAVITAIRE.
DOUBLE TRI EN AMONT ET EN AVAL DE
L'ÉRAFFLOIR.

CUVAISON DE 15 À 20 JOURS.

SAIGNÉES À 20%.

PRESSURAGE VERTICAL.

ELEVAGE EN BARRIQUES NEUVES POUR
25 % DE LA RÉCOLTE ET BARRIQUE 1
VIN PENDANT 12 MOIS.

PRODUCTION DE 46 000 BLLS.

INAUGURATION DU NOUVEAU CUVIER CIRCULAIRE.

