



CHATEAU  
DE  
LA DAUPHINE



## CHATEAU DE LA DAUPHINE 2003 FRONSAC

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

**OENOLOGUE :** JEAN CLAUDE BERROUET

### VIGNOBLE

10 HECTARES.

RENDEMENT DE 28 HL/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  
11 SEPTEMBRE AU 25 SEPTEMBRE  
2003

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13.5 %



### VINIFICATION

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

CUVAISON DE 20 JOURS.  
FERMENTATION À 26°C

SAIGNÉES À 20%

PRESSURAGE VERTICAL

ELEVAGE EN BARRIQUES NEUVES POUR  
40 % DE LA RÉCOLTE ET BARRIQUE 1  
VIN PENDANT 12 MOIS

PRODUCTION DE 30 000 BLLS

