



CHATEAU  
DE  
LA DAUPHINE



## CHATEAU DE LA DAUPHINE 2004 FRONSAC

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

**OENOLOGUE :** DENIS DUBOURDIEU

### VIGNOBLE

10 HECTARES.

TERROIR ARGILO-CALCAIRE, ARGILO-LIMONEUX SUR MOLLASSES DU FRONSADAIS.

85 % MERLOT.  
15 % CABERNET FRANC.

DENSITÉ DE 6300 PIEDS/HA.  
ÂGE MOYEN DES VIGNES DE 30 ANS.

VENDANGES MANUELLES DU  
5 OCTOBRE AU 10 OCTOBRE  
2004. RAMASSAGE PARCELLAIRE  
RIGOUREUX.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %



### VINIFICATION

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

REMONTAGE PRATiqué PENDANT LA  
FERMENTATION ET RAISONNÉ CUVE À  
CUVE.

FERMENTATION À 28°C ET MACÉRATION  
ADAPTÉE.

PRESSURAGE VERTICAL LENT.

30 % DE BOIS NEUF POUR LA  
FERMENTATION MALO-LACTIQUE.  
ELEVAGE EN LOTS SÉPARÉS PENDANT  
12 MOIS EN BARRIQUES DE CHÊNE DANS  
70 % BOIS DE 1 VIN.

PRODUCTION DE 40 000 BLLS.

