



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



CHATEAU DE LA DAUPHINE 2005 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY
RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

OENOLOGUE : DENIS DUBOURDIEU

VIGNOBLE

11 HECTARES.

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

90% MERLOT.
10% CABERNET FRANC.

DENSITÉ DE 6300 PIEDS/HA.
ÂGE MOYEN DES VIGNES DE 33 ANS.

VENDANGES MANUELLES FIN
SEPTEMBRE DÉBUT OCTOBRE
2005.

RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOREUX.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5 %



VINIFICATION

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

REMONTAGE PRATIQUÉ PENDANT LA
FERMENTATION ET RAISONNÉ CUVE À
CUVE.

FERMENTATION À 28°C ET MACÉRATION
ADAPTÉE.

PRESSURAGE VERTICAL LENT.

33 % DE BOIS NEUF POUR LA
FERMENTATION MALO-LACTIQUE.
ÉLEVAGE EN LOTS SÉPARÉS PENDANT
12 MOIS EN BARRIQUES DE CHÊNE DANS
77 % BOIS DE 1 VIN.

PRODUCTION DE 55 000 BLS.

