



CHATEAU  
DE  
LA DAUPHINE



## CHATEAU DE LA DAUPHINE 2006 FRONSAC

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

**OENOLOGUE :** DENIS DUBOURDIEU

### VIGNOBLE

29 HECTARES

RENDEMENT DE 44HL/HA.  
TERROIR ARGILO-CALCAIRE, ARGILO-  
LIMONEUX SUR MOLLASSES DU  
FRONSADAIS

80% MERLOT  
20% CABERNET FRANC

DENSITÉ DE 6300 PIEDS/HA  
AGE MOYEN DES VIGNES DE 33 ANS

VENDANGES MANUELLES FIN  
SEPTEMBRE DÉBUT OCTOBRE 2006

RAMASSAGE PARCELLAIRE  
RIGOUREUX

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %



### VINIFICATION

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

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  
ÉLEVAGE EN LOTS SÉPARÉS PENDANT  
12 MOIS EN BARRIQUES DE CHÊNE DANS  
70% BOIS DE 1 VIN

PRODUCTION DE 78 000 BLS

