



CHATEAU  
DE  
LA DAUPHINE



## CHATEAU DE LA DAUPHINE 2007 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 DU 25  
SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2007.  
RAMASSAGE PARCELLAIRE  
RIGOREUX.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 %.



### VINIFICATION

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

PAS DE FERMENTATION PRÉ-  
FERMENTAIRE À FROID. SAIGNÉES  
SEULEMENT SUR LES PARCELLES DE  
MOINS DE 10 ANS.

ENSEMENCEMENT DE TOUTES  
LES CUVES POUR UN DÉPART EN  
FERMENTATION EN 72H.  
REMONTAGE IMPORTANT EN DÉBUT  
DE FERMENTATION POUR EXTRAIRE AU  
MAXIMUM LA COULEUR.

FERMENTATION À 26°C PUIS 30°C EN  
FIN DE CUIVISON. 25 JOURS.

PRESSURAGE VERTICAL LENT AVEC  
SÉLECTION DES JUS.

ELEVAGE EN LOTS SÉPARÉS PENDANT  
12 MOIS EN BARRIQUES DE CHÊNE. 30%  
DE BOIS NEUF.

PRODUCTION DE 75 000 BLLS.

