



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



CHATEAU DE LA DAUPHINE 2008 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY
RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

OENOLOGUE : DENIS DUBOURDIEU

VIGNOBLE

31 HECTARES.

RENDEMENT DE 45HL/HA.
TERROIR ARGIL-CALCAIRE, ARGIL-
LIMONEUX SUR MOLLASSES DU
FRONSADAIS.

80% MERLOT.
20% CABERNET FRANC.

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

VENDANGES MANUELLES DU 29
SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE 2008.
RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOUREUX.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %.



VINIFICATION

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

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 70 000 BLLS.

