



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



CHATEAU DE LA DAUPHINE 2009 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY
RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

OENOLOGUE : DENIS DUBOURDIEU

VIGNOBLE

31 HECTARES.

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

90% MERLOT.
10% CABERNET FRANC.

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

VENDANGES MANUELLES DU 17
SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2009.
RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOUREUX.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5 %.



VINIFICATION

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

HOMOGENÉISATION PAR TURBO-
PIGEAGE 2 FOIS AVANT FERMENTATION.
REMONTAGE MODÉRÉ PUIS ARRÊT
AVANT LA FIN DE LA FERMENTATION.

FERMENTATION À 26°C DE 15 À 20
JOURS.
CUVAISON LONGUE DE 30 JOURS.

PRESSURAGE VERTICAL LENT À
PRESSION MODÉRÉE.

FERMENTATION MALO-LACTIQUE
PARTIELLE EN BARRIQUE.

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

PRODUCTION DE 80 000 BLLS.

