



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



CHATEAU DE LA DAUPHINE 2010 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY
RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

OENOLOGUE : DENIS DUBOURDIEU

VIGNOBLE

31 HECTARES.

RENDEMENT DE 40HL/HA.
TERROIR ARGIL-CALCAIRE, ARGIL-
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 22
SEPTEMBRE AU 1ER OCTOBRE
2010. RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOREUX.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5 %.



VINIFICATION

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

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

FERMENTATION À 26°C PENDANT 30
JOURS. CUIVISON LONGUE DE 35
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.

