



CHATEAU  
DE  
LA DAUPHINE



## CHATEAU DE LA DAUPHINE 2011 FRONSAC

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

**OENOLOGUE :** DENIS DUBOURDIEU

### VIGNOBLE

31 HECTARES

RENDEMENT DE 47HL/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 6 AU  
21 SEPTEMBRE 2011  
RAMASSAGE PARCELLAIRE  
RIGOUREUX

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %



### VINIFICATION

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

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

FERMENTATION À 26°C PUIS 30°C  
CUVAISON LONGUE DE 30 JOURS

PRESSURAGE VERTICAL LENT À  
PRESSION MODÉRÉE

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

PRODUCTION DE 80 000 BLS

