



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

HOMOGENÉISATION 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

