



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



CHATEAU DE LA DAUPHINE 2013 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY
RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

CÉNOLOGUES : MICHEL ROLLAND
BRUNO LACOSTE

VIGNOBLE

40 HECTARES

RENDEMENT DE 20HL/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 23
SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2013
RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOUREUX

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %



VINIFICATION

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

EXTRACTION : REMONTAGE MANUEL 1
VOLUME 1/2 PAR JOUR SUR 10 JOURS
AVEC PEU D'AÉRATION

FERMENTATION À 26°C PENDANT 20
JOURS. CUIVISON DE 30 JOURS

PRESSURAGE VERTICAL HYDRAULIQUE
AVEC SÉPARATION DES JUS ; P1 - P2 -
P3

FERMENTATION MALO-LACTIQUE EN
BARRIQUES POUR 15% DE LA RÉCOLTE
TOTALE
ÉLEVAGE EN LOTS SÉPARÉS PENDANT
12 MOIS AVEC 30% DE BOIS NEUF

PRODUCTION DE 15 000 BLS

2ÈME ANNÉE DE CONVERSION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

