



CHATEAU  
DE  
LA DAUPHINE



## DELPHIS DE LA DAUPHINE 2006 FRONSAC

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

**OENOLOGUE :** DENIS DUBOURDIEU

### VIGNOBLE

6 HECTARES.

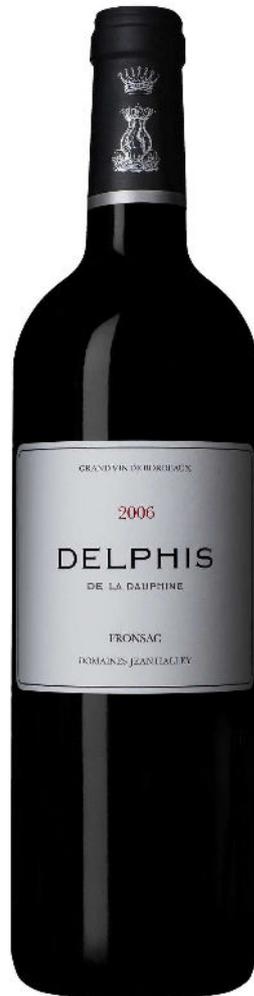
RENDEMENT DE 44HL/HA.  
TERROIR ARGILO-CALCAIRE,  
LIMONEUX, SABLEUX.

90 % MERLOT.  
10 % CABERNET FRANC.

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

VENDANGES MANUELLES FIN  
SEPTEMBRE DÉBUT OCTOBRE.  
RAMASSAGE PARCELLAIRE  
RIGoureux.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 %.



### VINIFICATION

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

CUVAISON PENDANT 30 JOURS DANS  
DES CUVES THERMOREGULÉES.

ELEVAGE EN BARRIQUES PENDANT 12  
MOIS AVEC 50 % BOIS D'UN VIN ET  
50 % BOIS DE DEUX VINS.

PRODUCTION DE 20 000 BLLS.

