CHATEAU DE LA DAUPHINE

Delphis de La Dauphine 2011
FRONSAC

Propriétaire : Guillaume Halley
Régisseur : Bernard Lamaud

Oenologue : Denis Dubourdieu

Vignoble

11 Hectares.

Rendement entre 40 et 45 Hl/Ha.
Terroir argilo-calcaire, Limoneux, sableux.

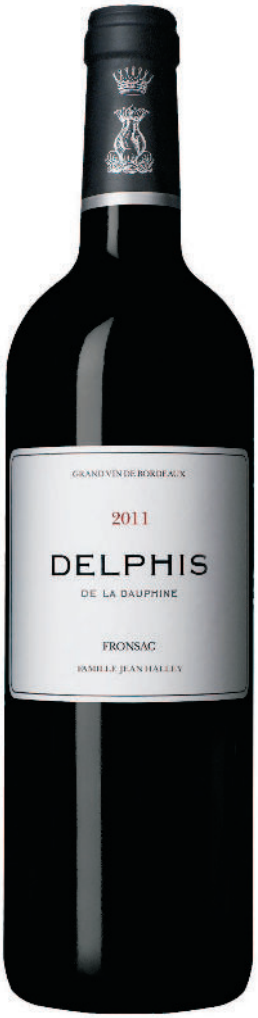
90 % Cabernet Franc.
10 % Merlot.

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 aval de l'éraflOir.

Cuvaison pendant 30 jours dans des cuves thermoregulées.

Elevage en barriques pendant 12 mois avec 10 % de bois neuf.

Production de 20 000 blls.