



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



DELPHIS DE LA DAUPHINE 2012 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY

RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

OENOLOGUES : MICHEL ROLLAND

BRUNO LACOSTE

VIGNOBLE

11 HECTARES.

RENDEMENT ENTRE 40 ET 45
HL/HA.

TERROIR ARGILO-CALCAIRE,
LIMONEUX, SABLEUX.

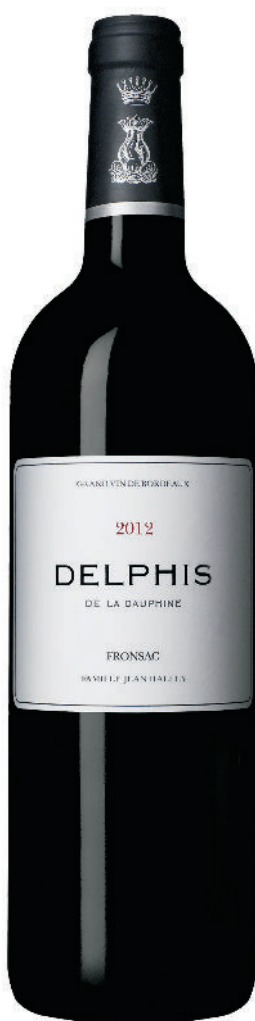
100 % MERLOT

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

VENDANGES MANUELLES DU 4 AU
13 OCTOBRE 2012.

RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOREUX.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %



VINIFICATION

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

CUVAISON PENDANT 30 JOURS DANS
DES CUVES THERMOREGULÉES.

ÉLEVAGE EN BARRIQUES PENDANT
12 MOIS AVEC 10 % DE BOIS NEUF.

PRODUCTION DE 15 000 BLLS.

1^{ÈRE} ANNÉE DE CONVERSION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

