



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



DELPHIS DE LA DAUPHINE 2013 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY
RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

OENOLOGUES : MICHEL ROLLAND
BRUNO LACOSTE

VIGNOBLE

11 HECTARES

RENDEMENT 19 HL/HA
TERROIR ARGILO-CALCAIRE,
LIMONEUX, SABLEUX

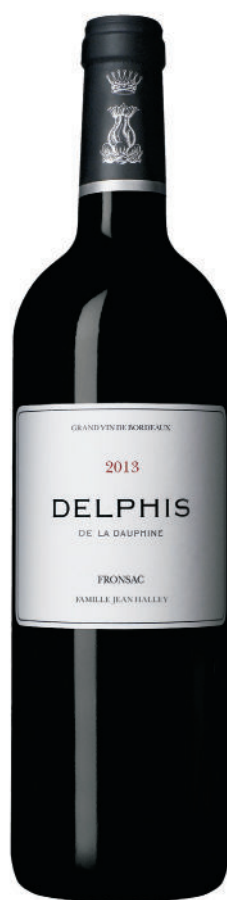
90 % MERLOT
10 % CABERNET FRANC

DENSITÉ DE 6300 PIEDS/HA
AGE MOYEN DES VIGNES DE 28 ANS

VENDANGES DU 30 SEPTEMBRE AU
5 OCTOBRE 2013

RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGoureux

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12.5 %



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 25 000 BLLS

2 ÈME ANNÉE DE CONVERSION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

