



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



CHATEAU DE LA DAUPHINE 2014 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY
RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

CÉNOLOGUES : MICHEL ROLLAND
BRUNO LACOSTE

VIGNOBLE

40 HECTARES

RENDEMENT DE 37HL/HA

TERROIR ARGILO-CALCAIRE,
ARGILO-LIMONEUX SUR MOLLASSES
DU FRONSADAIS

90% MERLOT
10% CABERNET FRANC

DENSITÉ DE 6000 PIEDS/HA
AGE MOYEN DES VIGNES DE 28 ANS

VENDANGES MANUELLES DU 30
SEPTEMBRE AU 8 OCTOBRE 2014
RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOUREUX

TRAVAIL DU SOL, PAS DE MOLÉCULE
DE SYNTHÈSE



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 100 000 BLS

3ÈME ANNÉE DE CONVERSION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

