



CHATEAU
DE

LA DAUPHINE



CHATEAU DE LA DAUPHINE 2015 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LABRUNE
DIRECTRICE GÉNÉRALE : STÉPHANIE BAROUSSE

ŒNOLOGUES : MICHEL ROLLAND
BRUNO LACOSTE

VIGNOBLE

40 HECTARES

RENDEMENT DE 45HL/HA

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

90% MERLOT
10% CABERNET FRANC

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

VENDANGES MANUELLES DU 15
SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2015
RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOREUX



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
CUVE
ÉLEVAGE EN LOTS SÉPARÉS PENDANT
12 MOIS AVEC 30 % DE BOIS NEUF

PRODUCTION DE 130 000 BLS



CERTIFICATION BIO ECOCERT

