



CHATEAU DE LA DAUPHINE 2016 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LABRUNE
DIRECTRICE GÉNÉRALE : STÉPHANIE BAROUSSE

CŒNOLOGUES : MICHEL ROLLAND
BRUNO LACOSTE

VIGNOBLE

SUPERFICIE TOTALE : 53HA
SUPERFICIE POUR CE VIN : 40HA

RENDEMENT DE 31 HL/HA

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

90 % MERLOT
10 % CABERNET FRANC

DENSITÉ DE 6600 PIEDS/HA
AGE MOYEN DES VIGNES DE 26 ANS

VENDANGES MANUELLES DU 26
SEPTEMBRE AU 23 OCTOBRE 2016

RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOUREUX



VINIFICATION

RÉCEPTION GRAVITAIRE
DOUBLE TRI EN AMONT ET EN AVAL DE
L'ÉRAFLOIR

FERMENTATION À 28°C. CUIVAISON DE
30 JOURS

EXTRACTION : REMONTAGE MANUEL

PRESSURAGE VERTICAL HYDRAULIQUE
AVEC SÉPARATION DES JUS.

FERMENTATION MALO-LACTIQUE EN
BARRIQUES (30%).

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

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5 %

CONDUITE EN BIO & BIODYNAMIE

