



CHATEAU DE LA DAUPHINE 2018 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LABRUNE
DIRECTRICE GÉNÉRALE : STÉPHANIE BAROUSSE

ŒNOLOGUES : MICHEL ROLLAND
JULIEN VIAUD

VIGNOBLE

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

RENDEMENT DE 35HL/HA

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

85% MERLOT
15% CABERNET FRANC

DENSITÉ DE 6600 PIEDS/HA
AGE MOYEN DES VIGNES DE 35 ANS

VENDANGES DU 21 SEPTEMBRE AU
15 OCTOBRE 2018

RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGoureux



VINIFICATION

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

FERMENTATION À 28°C. CUVAISON 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 : 15%

CONDUITE EN BIO & BIODYNAMIE

