



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



シャトー・ド・ラ・ドーフィーヌ2009年 フロンサック

オーナー：ギヨーム・アレイ
管理責任：ベルナール・ラモー

エノログ：ドゥニ・デュブルデュ

ブドウ畑について

31ヘクタール

収量：45hL/ha

モラス・ド・フロンサデ（堆積岩石）上に粘土質・石灰質、および粘土質・泥土質のテロワール

90%メルロ

10%カベルネ・フラン

植樹密度：6300本/ha

平均ブドウ樹齢：30年

2009年の収穫は手摘みで9月17日から10月6日まで行なった。
区画ごとの厳選収穫

アルコール度数：14.5%



醸造について

重力利用の収穫搬入
除梗機の前後的二重選果

発酵前にターボピジャージュによる均質化作業を2回行なった。
適度なルモンタージュ、発酵最終段階では作業停止。

発酵期間：26℃で15～20日間

醸造期間：長めの30日間

適度な圧力による垂直式搾汁

マロラクティック発酵は一部樽内で実施。

育成：ロット別育成。オーク樽使用、新樽率30%、12ヶ月間

生産量：8万本

