



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



シャトー・ド・ラ・ドーフィーン2001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：ジャン・クロード・ベルエ

ブドウ畑について

10ヘクタール

収量：39hL/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

2001年の収穫は手摘みで10月1日から
10月10日まで行なった

アルコール度数：13.5%



醸造について

温度調節機能付きコンクリートタンク内
での伝統法醸造

醸造期間：30日間

セニエ実施：20%

垂直式搾汁機使用

育成：新樽内育成（収穫の30%）、その
他一回使用樽、12ヶ月間

生産量：4万本

アレイ家による初ビンテージ。

