CHATEAU DE LA DAUPHINE

シャトー・ド・ラ・ドーフィーヌ2002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

エノローグ：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：46hL/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

2002年の収穫は手摘みで10月6日から10月11日まで行なった

アルコール度数：13.5%

醸造について

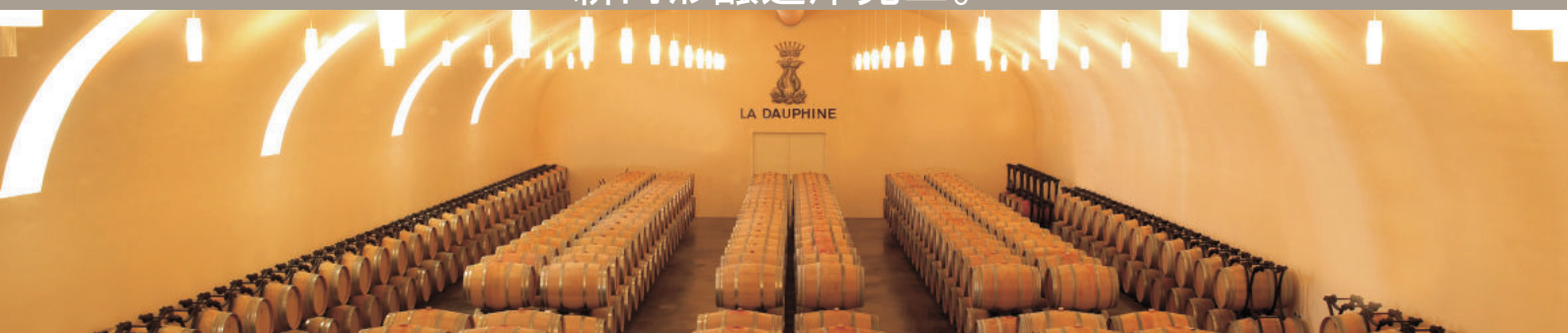
重力利用の収穫搬入
除梗機の前後での二重選果

醸造期間：15～20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25%）、その他一回使用樽、12ヶ月間

生産量：4万6000本

新円形醸造庫完工。