



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



都妃城堡干红葡萄酒2003年—枫萨克

庄主：威廉·哈雷
主管：伯纳德·拉莫

酿酒师：让-克洛德·贝卢

葡萄园

10公顷

产量：28百升/公顷

粘土石灰岩枫萨克磨拉石土壤

90%美乐
10%品丽珠

密度：6300株/公顷

平均年龄：30年

手工采摘，从2003年9月11日至9月25日

酒精度：13.5%

酿造

重力接收

在去梗机上游和下游安装筛选台

酒罐中停留时间：20天，发酵温度26°C

葡萄汁放血：20%

垂直压榨

40%在新橡木桶中陈酿，在1年橡木桶中陈酿12月

产量：30000瓶

