



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



都妃城堡干红葡萄酒2004年—枫萨克

庄主：威廉·哈雷
主管：伯纳德·拉莫

酿酒师：丹尼斯·迪布德

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

85%美乐
15%品丽珠

密度：6300株/公顷

平均年龄：30年

手工采摘，从2004年10月5日至10月10日，严格遵循每个地块单独采摘原则

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

发酵过程中搅拌，且根据每个发酵罐的情况而变化

发酵温度28°C，适度浸泡

垂直缓慢压榨

30%在新橡木桶中进行二次发酵
70%在橡木桶中和1年橡木桶中分批次单独陈酿12个月

产量：40000瓶

