CHATEAU
DE
LA DAUPHINE

都妃城堡干红葡萄酒2006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

29公顷

产量：44百升/公顷

粘土石灰岩枫萨克磨拉石土壤

80%美乐
20%品丽珠

密度：6300株/公顷

平均年龄：33年

手工采摘，从2006年9月底至10月初

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：78000瓶