



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



シャトー・ド・ラ・ドーフィヌ2006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：ドゥニ・デュブルデュ

ブドウ畑について

29ヘクタール

収量：44hL/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

80%メルロ

20%カベルネ・フラン

植樹密度：6300本/ha

平均ブドウ樹齢：33年

2006年の収穫は手摘みで9月末から10月上旬まで行なった。

区画ごとの厳選収穫

アルコール度数：13.5%

醸造について

重力利用の収穫搬入
除梗機の前後的二重選果

発酵期間中に適確なタンク間でのルモンタージュ実施。

発酵温度：28℃。適度なマセラシオン（浸漬）。

低速での垂直式搾汁機使用

マロラクティック発酵には30%新樽使用

育成：ロット別育成。オーク樽使用、一回使用樽70%、12ヶ月間

生産量：7万8000本

