



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



都妃城堡干红葡萄酒2008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

31公顷

产量：45百升/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：30年

手工采摘，从2008年9月29日至10月15日

严格遵循每个地块单独采摘原则

酒精度：14%



酿造

重力接收

在去梗机上游和下游安装筛选台

没有冷预发酵。10年以下的葡萄园进行葡萄汁放血

在各个发酵罐里加酵母发酵72小时

发酵初期剧烈搅拌以获得最好颜色

发酵温度26°C，后期温度30°C，罐中停留时间25天

垂直缓慢压榨分拣酒汁

33%在新橡木桶中进行二次发酵

分批次单独陈酿12个月，30%在新橡木桶中陈酿

产量：70000瓶

