



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



シャトー・ド・ラ・ドーフィーヌ2008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・デュブルデュー

ブドウ畑について

31ヘクタール

収量：45hL/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：30年

2008年の収穫は手摘みで9月29日から10月15日まで行なった。
区画ごとの厳選収穫

アルコール度数：14%



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

発酵前の低温マセラシオンは行なわない。セニエは樹齢10年未満の区画に対してのみ実施。

72時間で発酵が開始するよう、全タンクに酵母添加

発酵初期に色素抽出を目的とし、集中的にルモンタージュを行なった。

発酵温度：スタート時26℃、醸造終盤には30℃。25日間。

低速での垂直式搾汁機使用。果汁厳選。

育成：ロット別育成。オーク樽使用、新樽率30%、12ヶ月間

生産量：7万本

