CHATEAU
DE
LA DAUPHINE

シャトー・ド・ラ・ドーフィーヌ2010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

エノローグ：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：40hL/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

90%メルロ
10%カベルネ・フラン

植樹密度：6300本/ha

平均ブドウ樹齢：30年

2010年の収穫は手摘みで9月22日から10月1日まで行なった。

アルコール度数：14.5%

醸造について

重力利用の収穫搬入
除梗機の前後での二重選果

発酵前にターボピジャージュによる均質化作業を2回行なった。
適度なルモンタージュ、発酵最終段階では作業停止。

発酵期間：26℃で30日間。醸造期間は長めの35日間。

適度な圧力による垂直式搾汁

マロラクティック発酵は一部樽内で実施。

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：8万本