CHATEAU
DE
LA DAUPHINE

都妃城堡干红葡萄酒2011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

VIGNOBLE

31公顷

产量：40百升/公顷

粘土石灰岩枫萨克磨拉石土壤

90%美乐
10%品丽珠

密度：6300株/公顷

平均年龄：30年

手工采收于2011年9月6日至21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

发酵前使用搅拌器2次搅拌均匀

发酵中轻微搅拌，发酵后期停止

发酵温度26°C30天，酒罐中陈酿35天

垂直缓慢轻微压榨

部分酒体在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：80000瓶