



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



シャトー・ド・ラ・ドーフィーヌ2011 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：47hL/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

2011年9月6日から9月21日の期間に手摘みで収穫。
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30日間。

適度な圧力による垂直式搾汁

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

