CHATEAU
DE
LA DAUPHINE

# シャトー・ド・ラ・ドーフィーヌ2013
# 年年　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

40ヘクタール、うち6ヘクタールは近年購入した粘土質・石灰質土壌

収量：20ヘクトリットル／ヘクタール

粘土質・石灰質土壌、フロンサック特有のモラス上に広がる粘土質・泥土質土壌

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

手摘み収穫、2014年9月30日-10月8日
区画ごとの厳選収穫

アルコール度数：13.5%

## 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

抽出：手動でのルモンタージュ。エアレーションは控えめに、1日につきタンク半分の液体を10日間循環させる。

醗酵温度は26℃で20日間。タンク内での醸造期間は30日

油圧式垂直プレス機を使用し、P1-P2-P3に分けてプレスワインを生産

インテグラル醸造法を20樽に採用
収量の15%は樽内でマロラクティック醗酵
ロット別に12ヶ月育成、新樽使用率30%

生産本数：15万本

有機農法へのコンバージョン（移行期間）2年目