



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



シャトー・ド・ラ・ドーフィーンヌ 2016 フロンサック

オーナー：ラブリューヌ家
マネージングディレクター：ステファニー・バルース

エノロジスト：ミシェル・ロラン
ブリュノ・ラコスト

ブドウ畑について

総面積：53ヘクタール
同ワイン用畑面積：40ヘクタール
収量：31ヘクトリットル/ヘクタール
フロンサック地区特有のモラス上に広がる粘土質・石灰質、粘土質・泥土質、礫性石灰質土壌
90%メルロ
10%カベルネ・フラン
植樹密度：6600本/ヘクタール
平均樹齢：26年
手摘み収穫：2016年9月26日～10月23日
区画ごとの厳選収穫



醸造について

重力フロー式果実搬入
除梗前後に二重選果
抽出：手作業でのルモンタージュ（液循環）。空気接触を控えながら10日間かけて1日にタンク容量1.5倍の液を循環
20日間26℃で醗酵。醸造期間30日
プレスには油圧式垂直搾汁機を使用。P1、P2、P3に分別
タンク内でマロラクティック醗酵
ロット別に12ヶ月間育成・熟成、新樽率30%
生産本数：13万本
アルコール度数：14.5%

オーガニック農法（AB）認証済み

