CHATEAU DE LA DAUPHINE

都妃酒庄 2017

弗龙萨克

庄主：拉布恩家族
总经理：斯特芬妮•巴鲁斯

酿酒师：米歇尔•罗兰
朱利安•维沃

葡萄园

总面积：53 公顷
此款葡萄酒的在产面积：40 公顷
单产：31百升/公顷
土壤：石灰质粘土、粉质粘土铺在弗龙萨克磨拉石和带海星化石的石灰岩上
90% 美乐
10% 品丽珠
种植密度：6600 株/公顷
葡萄树均龄：26 岁
采收时间：2017年9月14日至30日
严格遵循分田块单独采摘原则

酿造工艺

以重力法接收
除梗前后进行双重筛选

发酵温度为28°C，在罐中作业时长为30日。

浸提：手工淋汁
垂直式液压压榨机，分离压榨汁

在橡木桶中进行苹果酸-乳酸发酵（30%）

按批次在橡木桶中分开陈酿12个月，其中30%为新桶

酒精度：13.5°

以有机&生物动力方式作业