CHATEAU
DE
LA DAUPHINE

Château de La Dauphine 2019
FRONSAC

Propriétaire : Famille Labrune
Directrice Générale : Stéphanie Barousse

Œnologues : Michel Rolland
Julien Viaud

Vignoble

Superficie totale : 53 Ha
Superficie pour ce vin : 40Ha

Rendement de 40Hl/Ha

Sol argilo-calcaire, argilo-limoneux sur mollasses du Fronsadais, calcaire à asteries

85% Merlot
15% Cabernet Franc

Densité de 6600 pieds/Ha
Age moyen des vignes de 35 ans

Vendanges du 23 Septembre au 3 Octobre 2019

Ramassage parcellaire rigoureux

Vinification

Réception gravitaire
Double tri en amont et en aval de l'éraflOir

Fermentation à 28°C. Cuvaison de 30 jours

Extraction : remontage manuel

Pressurage vertical hydraulique avec séparation des jus

Fermentation malo-lactique en barriques (30%)

Élevage en lots séparés pendant 12 mois avec 30 % de bois neuf

Production de 150 000 Blls

Certification BIO Ecocert & Conduite en Biodynamie