



Blanc de La Dauphine 2022

Bordeaux Blanc

Le Château de La Dauphine se trouve au coeur d'un vignoble de 66 hectares en Bio & Biodynamie avec un encépagement de merlot à 80% et 20% de cabernet franc. Le terroir est de 14 types de sols regroupés en 3 grands groupes : plateaux calcaires, calcaire à astéries, cote argilo-calcaire sur molasse du Fronsadais.

La Famille Labrune a repris cette pépite de la Rive Droite en 2015, grâce à un travail minutieux et respectueux de la vigne, une vinification maîtrisée avec des bâtiments techniques ultra-modernes, le Château de La Dauphine se place comme l'une des propriétés incontournables de la Rive Droite de Bordeaux et vous offre une gamme complète de Grands Vins rouges, blanc et rosé qui allient harmonie et élégance.



PROPRIETAIRE : Famille LABRUNE

DIRECTRICE: Stéphanie BAROUSSE

OENOLOGUES : Julien VIAUD, Michel ROLLAND

VIGNOBLE :

Superficie totale : 66 hectares

Superficie de ce vin : 1 hectare

Rendement : 20HL/HA

70% sauvignon blanc & 30% sémillon

Densité de 6000 pieds/HA

Age moyen des vignes 7ans

Vendanges manuelles le 30.08.2022

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique avec séparation des jus -
Fermentation à 18° dont 30% en barriques - 30% d'élevage
en barriques neuves pendant 6 mois

Mise en bouteille en Mars 2022

CERTIFICATIONS, CONDUITE ET LABELS :

Certifié en agriculture biologique

Conduite du vignoble en biodynamie

Certifié HVE3

contact@chateau-dauphine.com - 05.57.74.06.61

Château de La Dauphine - 5 rue Poitevine 33126 FRONSAC