



CHATEAU
DE

LA DAUPHINE

Rosé de La Dauphine 2023

Bordeaux Rosé

Le Château de La Dauphine se trouve au coeur d'un vignoble de 70 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 : 70 hectares

Superficie de ce vin : 2,3 hectares

Rendement : 28HL/HA

80% merlot & 20% cabernet franc

Densité de 6000 pieds/HA

Age moyen des vignes 35 ans

Vendanges manuelles du merlot le 31/08/2023

Vendanges manuelles du cabernet franc le 11/09/2023

VINIFICATION :

Pressurage pneumatique avec séparation des jus -
Fermentation à 18°

Degré alcoolique : 12.5%

Mise en bouteille en Décembre 2023

CERTIFICATIONS, CONDUITE ET LABELS :

Certifié en agriculture biologique

Conduite du vignoble en biodynamie

HACCP