



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



CHATEAU DE LA DAUPHINE 2001 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY
RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

OENOLOGUE : JEAN CLAUDE BERROUET

VIGNOBLE

10 HECTARES.

RENDEMENT DE 39HL/HA.
TERROIR ARGILO-CALCAIRE, ARGILO-
LIMONEUX SUR MOLLASSES DU
FRONSADAIS.

90 % MERLOT.
10 % CABERNET FRANC.

DENSITÉ DE 6300 PIEDS/HA.
AGE MOYEN DES VIGNES DE 30 ANS.

VENDANGES MANUELLES DU 1^{ER}
OCTOBRE AU 10 OCTOBRE 2001.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13.5 %



VINIFICATION

VINIFICATION CLASSIQUE EN CUVES
BÉTON THERMORÉGULÉE.

CUVAISON DE 30 JOURS.

SAIGNÉES À 20%.

PRESSURAGE VERTICAL.

ELEVAGE EN BARRIQUES NEUVES POUR
30 % DE LA RÉCOLTE ET BARRIQUE 1
VIN PENDANT 12 MOIS.

PRODUCTION DE 40 000 BLS.

1^{ER} MILLÉSIME DE LA FAMILLE HALLEY.

