



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



DELPHIS DE LA DAUPHINE 2006 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY
RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

OENOLOGUE : DENIS DUBOURDIEU

VIGNOBLE

6 HECTARES.

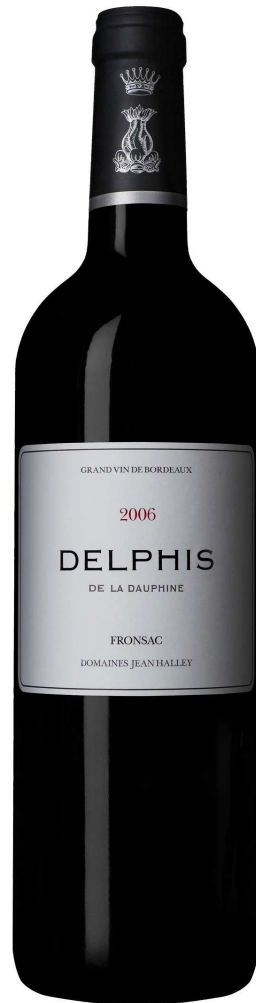
RENDEMENT DE 44HL/HA.
TERROIR ARGILO-CALCAIRE,
LIMONEUX, SABLEUX.

90 % MERLOT.
10 % CABERNET FRANC.

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

VENDANGES MANUELLES FIN
SEPTEMBRE DÉBUT OCTOBRE.
RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOUREUX.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 %.



VINIFICATION

RÉCEPTION GRAVITAIRE
DOUBLE TRI EN AMONT ET EN AVAL DE
L'ÉRAFLOIR.

CUVAISON PENDANT 30 JOURS DANS
DES CUVES THERMOREGULÉES.

ELEVAGE EN BARRIQUES PENDANT 12
MOIS AVEC 50 % BOIS D'UN VIN ET
50 % BOIS DE DEUX VINS.

PRODUCTION DE 20 000 BLLS.

