



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



DELPHIS DE LA DAUPHINE 2008 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY
RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

OENOLOGUE : DENIS DUBOURDIEU

VIGNOBLE

6 HECTARES

RENDEMENT DE 45HL/HA
TERROIR ARGILO-CALCAIRE,
LIMONEUX, SABLEUX

80 % MERLOT
20 % CABERNET FRANC

DENSITÉ DE 6300 PIEDS/HA
ÂGE MOYEN DES VIGNES DE 30 ANS

VENDANGES MANUELLES DU 29
SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE 2008

RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOREUX

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %



VINIFICATION

RÉCEPTION GRAVITAIRE
DOUBLE TRI EN AMONT ET EN AVANT DE
L'ÉRAFFLOIR

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 BLS

