



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



DELPHIS DE LA DAUPHINE 2010 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY
RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

OENOLOGUE : DENIS DUBOURDIEU

VIGNOBLE

11 HECTARES

RENDEMENT ENTRE 40 ET 45
HL/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 DU 22
SEPTEMBRE AU 1ER OCTOBRE
2010. RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOREUX

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5 %



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 10 % DE BOIS NEUF

PRODUCTION DE 50 000 BLLS

