



CHATEAU DE LA DAUPHINE 2017 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : FAMILLE LABRUNE
DIRECTRICE GÉNÉRALE : STÉPHANIE BAROUSSE

ŒNOLOGUES : MICHEL ROLLAND
JULIEN VIAUD

VIGNOBLE

SUPERFICIE TOTALE : 53 HA
SUPERFICIE POUR CE VIN : 40HA

RENDEMENT DE 35HL/HA

SOL ARGILO-CALCAIRE, ARGILO-
LIMONEUX SUR MOLLASSES DU
FRONSADAIS, CALCAIRE À ASTERIES

90 % MERLOT
10 % CABERNET FRANC

DENSITÉ DE 6600 PIEDS/HA
AGE MOYEN DES VIGNES DE 26 ANS

VENDANGES DU 14 AU 30
SEPTEMBRE 2017

RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOUREUX



VINIFICATION

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

FERMENTATION À 28°C. CUIVON DE
30 JOURS

EXTRACTION : REMONTAGE MANUEL

PRESSURAGE VERTICAL HYDRAULIQUE
AVEC SÉPARATION DES JUS

FERMENTATION MALO-LACTIQUE EN
BARRIQUES (30%)

ÉLEVAGE EN LOTS SÉPARÉS PENDANT
12 MOIS AVEC 30 % DE BOIS NEUF

PRODUCTION DE 130 000 BOUTEILLES

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13.5 %

CONDUITE EN BIO & BIODYNAMIE

