



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



シャトー・ド・ラ・ドーフィーヌ2003年 フロンサック

オーナー：ギヨーム・アレイ
管理責任：ベルナル・ラモー

エノログ：ジャン・クロード・ベルエ

ブドウ畑について

10ヘクタール

収量：28hL/ha

モラス・ド・フロンサデ（堆積岩石）上に粘土質・石灰質、および粘土質・泥土質のテロワール

90%メルロ

10%カベルネ・フラン

植樹密度：6300本/ha

平均ブドウ樹齢：30年

2003年の収穫は手摘みで9月11日から9月25日まで行なった

アルコール度数：13.5%



醸造について

重力利用の収穫搬入
除梗機の前後的二重選果

醸造期間：20日間。発酵温度26℃

セニエ実施：20%

垂直式搾汁機使用

育成：新樽内育成（収穫の40%）、その他一回使用樽、12ヶ月間

生産量：3万本

