



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



シャトー・ド・ラ・ドーフィーヌ2004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：ドゥニ・デュブルデュ

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

85%メルロ

15%カベルネ・フラン

植樹密度：6300本/ha

平均ブドウ樹齢：30年

2004年の収穫は手摘みで10月5日から10月10日まで行なった。区画ごとの厳選収穫。

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

発酵期間中に適確なタンク間でのルモンタージュ実施。

発酵温度：28°C。適度なマセラシオン（浸漬）。

低速での垂直式搾汁機使用

マロラクティック発酵には30%新樽使用
育成：ロット別育成。オーク樽使用、一回使用樽70%、12ヶ月間

生産量：4万本

