



CHATEAU  
DE  
LA DAUPHINE



## 都妃城堡干红葡萄酒2012年- 枫萨克

庄主：威廉·哈雷  
主管：伯纳德·拉莫

酿酒师：丹尼斯·迪布德

### VIGNOBLE

面积：40公顷，其中的6公顷是新购葡萄田，为石灰质粘土

产量：30百升/公顷

土壤：石灰质粘土、砂质粘土铺在枫萨克磨拉石上

90%美乐  
10%品丽珠

密度：6300株/公顷

平均年龄：30年

手工采收于2012年10月4日至13日间。  
严格遵循分田块单独采摘原则

酒精度：15%



### 酿造

重力接收

除梗前后进行双重筛选

浸提：手工倒罐，每日1.5个容积，持续10日，期间几乎不通风

发酵期持续20日，温度为26°C，在罐中作业时长为30至35日。

垂直式液压压榨机，分离压榨汁，分记为一、二、三次压榨汁

其中20个橡木桶的葡萄酒在桶内进行完整酿制

产量的30%在橡木桶中进行苹果酸-乳酸发酵

按批次在橡木桶中分开陈酿12个月，其中30%为新桶

产量：80000瓶

### 向有机农业转型的第一年

