



CHATEAU  
DE

LA DAUPHINE



## シャトー・ド・ラ・ドーフィーヌ2012 年年 フロンサック

オーナー：：ギヨーム・アレイ  
管理責任：ベルナール・ラモー

エノログ：ドゥニ・デュブルデュ

### ブドウ畑について

40ヘクタール、うち6ヘクタールは近年購入した粘土質・石灰質土壌

収量：30ヘクトリットル／ヘクタール

粘土質・石灰質土壌、フロンサック特有のモラス上に広がる粘土質・泥土質土壌

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

手摘み収穫、2012年10月4～13日  
区画ごとの厳選収穫

アルコール度数：15%



### 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

抽出：手動でのルモンタージュ。エアレーションは控えめに、1日につきタンク半分の液体を10日間循環させる。

醗酵温度は26°Cで20日間。タンク内での醸造期間は30～35日

油圧式垂直プレス機を使用し、P1-P2-P3に分けてプレスワインを生産

インテグラル醸造法を20樽に採用  
収量の30%は樽内でマロラクティック醗酵  
ロット別に12ヶ月育成、新樽使用率30%

生産本数：8万本

### オーガニック農法へのコンバージョン期間1年目

