



CHATEAU
DE
LA DAUPHINE



都妃城堡干红葡萄酒2013年—枫萨克

庄主：威廉·哈雷
主管：伯纳德·拉莫

酿酒咨询师：丹尼·迪布迪厄

葡萄园

40公顷

产量：20百升/公顷

粘土石灰岩枫萨克磨拉石土壤

90%美乐
10%品丽珠

密度：6300株/公顷

平均年龄：30年

2013年9月30日至10月5日手工采收，严格遵循每个地块单独采摘原则

酒精度：13.5%



酿造

重力接收

在去梗机上游和下游安装筛选台

提取：手工倒罐，每日1.5个容积，持续10日，极少通风

发酵中轻微搅拌，发酵后期停止

发酵温度26°C 30天，酒罐中陈酿30天

垂直缓慢轻微压榨

部分酒体在橡木桶中进行二次发酵

分批次单独陈酿12个月，30%在新橡木桶中陈酿

产量：15000瓶

有机农业转型第二年

