



CHATEAU
DE

LA DAUPHINE



都妃酒庄 2014 弗龙萨克

庄主：威廉·哈雷
主管：伯纳德·拉莫

酿酒师：米歇尔·罗兰
布鲁诺·拉科斯特

葡萄园

总面积：40 公顷
此款葡萄酒的在产面积：30 公顷
单产：37 百升/公顷
土壤：石灰质粘土、粉质粘土铺在弗龙萨克磨拉石上
90% 美乐
10% 品丽珠
种植密度：6000 株/公顷
葡萄树均龄：28 岁
手工采摘于2014年9月30日至10月8日间
严格遵循分田块单独采摘原则
田间作业，不使用合成分子



酿造工艺

以重力法接收
除梗前后进行双重筛选
浸提：手工淋汁，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日。
垂直式液压压榨机，分离压榨汁，分记为一、二、三次压榨汁
15%的产量在橡木桶内进行苹果酸-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：100 000瓶
酒精度：14.5°

向有机农业转型的第三年

