



CHÂTEAU DE LA DAUPHINE 2012 FRONSAC

PROPRIÉTAIRE : GUILLAUME HALLEY
RÉGISSEUR : BERNARD LAMAUD

ŒNOLOGUES : MICHEL ROLLAND
BRUNO LACOSTE

VIGNOBLE

40 HECTARES DONT 6HA
NOUVELLEMENT ACQUIS SUR
TERROIR ARGIL-CALCAIRE

RENDEMENT DE 30HL/HA
TERROIR ARGIL-CALCAIRE, ARGIL-
LIMONEUX SUR MOLLASSES DU
FRONSADAIS

90% MERLOT
10% CABERNET FRANC

DENSITÉ DE 6300 PIEDS/HA
AGE MOYEN DES VIGNES DE 30 ANS

VENDANGES MANUELLES DU 4 AU
13 OCTOBRE 2012
RAMASSAGE PARCELLAIRE
RIGOREUX

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15%



VINIFICATION

RÉCEPTION GRAVITAIRE
DOUBLE TRI EN AMONT ET EN AVAL DE
L'ÉRAFLOR

EXTRACTION : REMONTAGE MANUEL 1
VOLUME 1/2 PAR JOUR SUR 10 JOURS
AVEC PEU D'AÉRATION

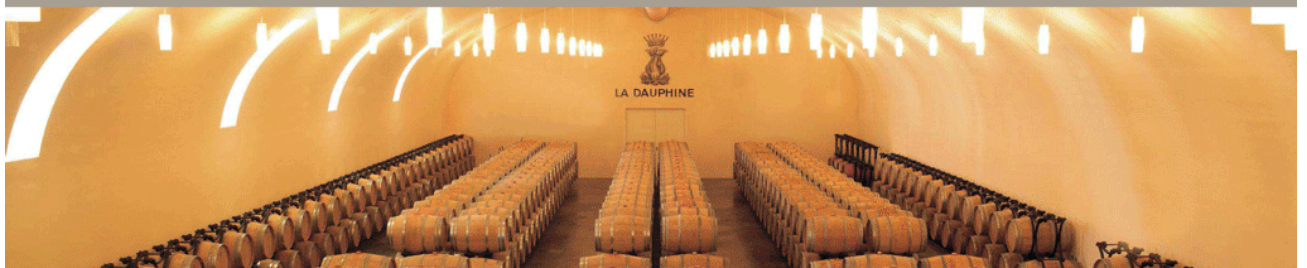
FERMENTATION À 26°C PENDANT 20
JOURS. CUIVISON DE 30 À 35 JOURS

PRESSURAGE VERTICAL HYDRAULIQUE
AVEC SÉPARATION DES JUS ; P1 - P2 -
P3

VINIFICATION INTÉGRALE SUR 20
BARRIQUES
FERMENTATION MALO-LACTIQUE EN
BARRIQUES POUR 30% DE LA RÉCOLTE
TOTALE
ÉLEVAGE EN LOTS SÉPARÉS PENDANT
12 MOIS AVEC 30% DE BOIS NEUF

PRODUCTION DE 80 000 BLS

1ÈRE ANNÉE DE CONVERSION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Safr 2012. Grande Degustation Fronsac, 14/06/2018. Bordeaux Fête le Vin.