



CHÂTEAU DE LA DAUPHINE 2024

LE VIGNOBLE

Superficie totale: 66 hectares

Superficie de ce vin: 40 hectares

Terroir: plateaux calcaire

75% Merlot, 25% Cabernet franc

Densité: 6600 pieds/Ha

Age moyen des vignes: 30 ans

Vendanges du 24/09 au 04/10/2024

Production de 30 000 bouteilles

VINIFICATION

Travail parcellaire

Extraction: remontages manuels, Rpulse

Pressurage vertical hydraulique avec séparation des jus

Fermentation malo-lactique en barriques

Elevage en barriques (12 mois), foudres (20hL), et amphores

Degré d'alcoolique: 13 %

Ph : 3.5



CERTIFICATIONS, CONDUITE ET LABELS

Certifié en **agriculture biologique**

Conduite du vignoble en **biodynamie**

Directrice Générale: Stéphanie BAROUSSE

Propriétaire: Famille LABRUNE

Consultant: Julien VIAUD



 @chateaudeladauphine

 @chateaudeladauphine

 @chateaudeladauphine



5 rue poitevine 33 126 Fronsac-Bordeaux-France



Horaires d'ouverture :

Du lundi au vendredi de 9h00 à 16h00

Le weekend de 9h00 à 18h00



www.chateau-dauphine.com