

CHÂTEAU DE LA DAUPHINE



El Château La Dauphine, fue construido en el S.XVIII, en la villa de Fronsac. Vinificado según los métodos tradicionales, la fermentación se realiza en depósitos. Posteriormente se trasiega en barricas de roble de la mejor clase, renovando una quinta parte todos los años. Este "Cru", es uno de los mejores de su denominación y produce un vino de color rojo picota.

Productor:	Château La Dauphine
Denominación:	Appellation Fronsac Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Fronsac
Graduación:	14 °
Presentación:	75 cl., 150cl.
Variedades:	Merlot 90%, Cabernet Franc 10%
Vino ecológico:	Sí
Producción:	80.000 botellas
Edad del viñedo:	30 años
Densidad de la plantación:	6.300 cepas/ha
Superficie del viñedo:	31 ha
Suelo:	Arcilloso-calcareo, piedra caliza
Rendimiento por hectárea:	45 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	A 26°C durante 15-20 días. Maceración de 30 días.
Crianza:	12 meses
Tipo de barrica:	Roble francés, 30% nueva
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

NOTAS DE CATA

Regaliz, chocolate y aromas terrosos con frambuesa negra. Este vino es abierto y suave al paladar, con un final de mermelada de cereza negra