



CHATEAU  
DE

LA DAUPHINE

# Château de La Dauphine

## FRONSAC

### Primeur 2023

Le Château de La Dauphine se trouve au cœur d'un vignoble de 66 hectares en Bio & Biodynamie. Le terroir est de 14 types de sols regroupés en 3 grands groupes : plateaux calcaires, calcaire à astéries, cote argilo-calcaire sur molasse du Fronsadais.

La Famille Labrune a repris cette pépite de la Rive Droite en 2015, grâce à un travail minutieux et respectueux de la vigne, une vinification maîtrisée avec des bâtiments techniques ultra-modernes, le Château de La Dauphine se place comme l'une des propriétés incontournables de la Rive Droite de Bordeaux et vous offre une gamme complète de Grands Vins rouges, blanc et rosé qui allient harmonie et élégance.



**PROPRIETAIRE :** Famille LABRUNE

**DIRECTRICE:** Stéphanie BAROUSSE

**OENOLOGUE CONSEIL :** Julien VIAUD

#### VIGNOBLE :

Superficie totale : 66 hectares

Superficie de ce vin : 40 hectares

Rendement : 42hL/Ha

Terroir : plateaux "calcaire à astéries"

80% Merlot & 20% Cabernet franc

Densité de 6600 pieds/Ha

Age moyen des vignes 30 ans

Ramassage parcellaire rigoureux

Vendanges du 13.09.2023 au 05.10.2023

#### VINIFICATION :

Fermentation à 26°. Cuvaison de 30 jours. Extraction : remontages manuels.

Pressurage vertical hydraulique avec séparation des jus.

Fermentation malo-lactique en barriques (30%).

Elevage en lots séparés pendant 12 mois en barriques, amphores et foudres.

pH 3.5 - Alcool 13.5°

#### CERTIFICATIONS ET CONDUITE :

Certifié agriculture biologique

Conduite du vignoble en biodynamie

Production de 160 000 bouteilles

[contact@chateau-dauphine.com](mailto:contact@chateau-dauphine.com) - 05.57.74.06.61

Château de La Dauphine - 5 rue Poitevine 33126 FRONSAC

BORDEAUX - FRANCE