



Château de La Dauphine Delphis 2020

BORDEAUX | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Château de La Dauphine



SERVEER T°
13-15°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Merlot



GLAS
Riedel Cabernet



DRINKVENSTER
2029

STIJL & AROMA



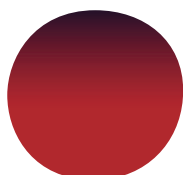
FRAÎCHEUR

BODY

MINERAAL

COMPLEX

FUNKY



RODE BES

HOUTIMPRESSIE

KRUIDIG

PEPER

FOOD



FOODPAIRING

GRILLADES

HAARWILD

BBQ

STOFPOT



KAAS

BURRATA

EMMENTAL

GRUYERE

the **best** grapes
bottled for you





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven die manueel worden geplukt ondergaan een dubbele selectie. De fermentatie is temperatuur-gecontroleerd en neemt plaats in betonnen cuves aan 28 °C. Dit proces duurt 25 dagen. De wijn rijpt gedurende 12 maanden in eiken vaten waarvan 10% nieuwe vaten.



WIJNGAARD

De druiven komen van zo'n 11 à 13 hectare die voor deze cuvée zijn geselecteerd. De wijngaard is als een lappendeken uitgespreid in een soort van amfiteater waarbij er zo'n 60 meter hoogteverschil is tussen de laagste en hoogste percelen. Het terroir is met zijn 14 verschillende bodemtypes zeer gevarieerd. We kunnen ze wel min of meer in drie grote groepen onderscheiden : een plateau met de vaak voorkomende mix van klei en kalksteen op een ondergrond van kalksteen. Op de hellingen vind je opnieuw klei en kalksteen maar deze keer bovenop een dunne laag molasse. En ten slotte vind je op de lager gelegen percelen een mengeling van klei, leem en zand op een ondergrond van klei. De 34 jaar oude stokken geven een rendement van 40 hl per hectare. Om het rendement onder controle te houden gebeurt een groene pluk. Er staan zo'n 5,800 stokken per hectare.

WIJNBOUWER: CHÂTEAU DE LA DAUPHINE

Het verhaal van Château de La Dauphine start in 1744 toen de bouw van het kasteel aanving in opdracht van Jean-Baptiste de Richon. Deze advocaat in het parlement van Parijs had ook een gerechtelijke functie in Fronsac. Bij deze was de keuze voor de locatie van zijn wijnkasteel vrij evident. Kort na de voltooiing kwam Marie-Josèphe de Saxe er enkele dagen logeren. Deze gebeurtenis gaf de aanleiding tot de naamgeving van het kasteel. Haar echtgenoot was 'Le Dauphin', en ze droeg dus de titel 'La Dauphine de France'. Sinds 2015 kent het kasteel met de familie Labrune zijn huidige eigenaars. Ze willen absoluut vasthouden aan de reeds ingeslagen weg en dus biologische wijnen maken die de finesse van hun terroir exprimeren. Hun 53 hectare wijngaarden zijn als een lappendeken uitgespreid in een soort van amfiteater waarbij er zo'n 60 meter hoogteverschil is tussen de laagste en hoogste percelen. Het terroir is met zijn 14 verschillende bodemtypes zeer gevarieerd. Fronsac bevindt zich op linkeroever. Het zal dus niet verbazen dat Merlot de overgrote meerderheid uitmaakt, met verder nog een kleine hoeveelheid Cabernet Franc die enkel voor de eerste wijn wordt gebruikt. Château de La Dauphine is een trendsetter in Bordeaux en hun wijnen belichamen op prachtige wijze de achterliggende natuurlijke filosofie.

LOCATIE



LAND
Frankrijk

REGIO
Bordeaux

APPELLATIE
Fronsac



KLIMAAT
Gematigd maritiem met
warme en vrij droge zomers

