



# Château de La Dauphine 2018

FRUITIG | COMPLEX

## PROFIEL



DOMEIN  
Château de La  
Dauphine



SERVEER T°  
15-17°C



WIJNBOUW  
Duurzaam



DRUIVEN  
85% Merlot en 15%  
Cabernet Franc



GLAS  
Riedel Champagne

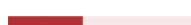


DRINKVENSTER  
2032

## STIJL



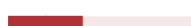
FRAÎCHEUR



BODY



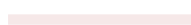
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Serveer hem bij gerijpt vlees, rundsvlees, grillades, wild en stoofpootjes.



KAAS

Burrata, Emmental, Gruyere, Saint Albray, Gaperon (Franse kaas van Auvergne)



AWARDS

Jeff Leve: 91-93/100  
Jancis Robinson: 17/20  
Vinous: 92-94/100  
James Suckling: 92-93/100  
Chris Kissack: 93-95/100

BESTEL EN  
MEER INFO



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. De daaropvolgende malolactische fermentatie neemt voor 30% plaats in barriques. De wijn rijpt gedurende 12 maanden in eiken vaten waarvan jaarlijks 1/3 wordt vernieuwd.



### WIJNGAARD

De druiven komen van hun 40 hectare grote wijngaard die als een lappendeken is uitgespreid in een soort van amfitheater waarbij er zo'n 60 meter hoogteverschil is tussen de laagste en hoogste percelen. Het terroir is met zijn 14 verschillende bodemtypes zeer gevarieerd. De stokken zijn zo'n 26 jaar oud en geven een rendement van 35 hl per hectare. Om het rendement onder controle te houden gebeurt een groene pluk. Er staan 6,600 stokken per hectare.

### WIJNBOUWER: ERIC LEGRAND

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 Labruno 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 amfitheater 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



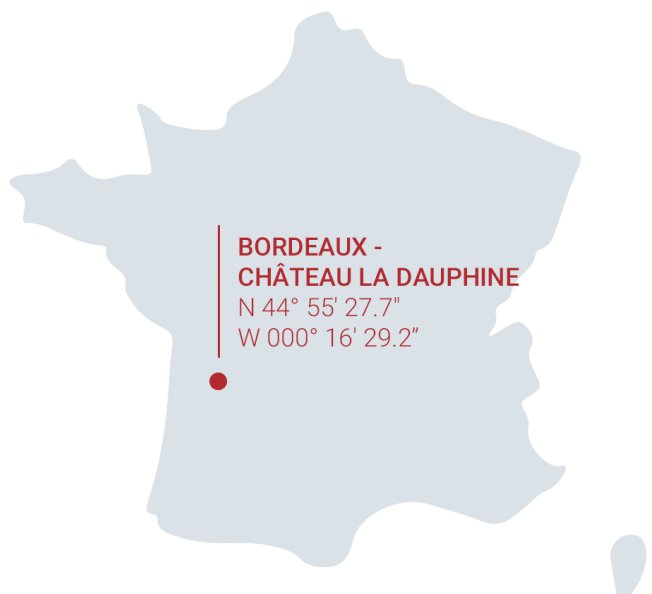
LAND  
Frankrijk

REGIO  
Bordeaux

APPELLATIE  
Fronsac



KLIMAAT  
Gematigd maritiem met  
warme en vrij droge zomers



**BORDEAUX -  
CHÂTEAU LA DAUPHINE**  
N 44° 55' 27.7"  
W 000° 16' 29.2"