



Château Dalem

Fiche technique

Appellation :
Fronsac

Commune :
Saillans

Superficie du Vignoble :
10 hectares

Age moyen des vignes :
45 ans

Densité de plantation :
5500 à 6600 pieds selon les parcelles

Rendement moyen :
35 hl/ha

Sol :
Divers profils argilo-calcaires, majoritairement molasses du Fronsadais, reposant sur un plateau calcaire.

Exposition :
Coteaux et faux plateaux exposés sud/sud-est

Encépagement :
90% Merlot
10% Cabernet Franc

Culture :
Les choix culturaux sont adaptés à chaque parcelle, intensité des effeuillages, rigueur des éclaircissages et itinéraires des travaux de sol.

Travaux de sol :
mécaniques, semis et enherbement naturel maîtrisé.

Protection du vignoble :
Lutte raisonnée, observations et comptages pour les choix des stratégies mises en place.

Vinification :
Vendanges manuelles en cagettes à pleine maturité.
Tri minutieux réalisé avant et après éraflage total.
Fermentation en cuves béton-revêtues, thermorégulation intégrée pour une meilleure maîtrise du profil des fermentations.

Cuvaisons longues (3 à 4 semaines) visant une extraction lente et douce des composés phénoliques. Écoulage direct en barriques pour la réalisation des fermentations malo-lactiques

Élevage :
18 mois en barriques neuves, de un et deux vins. 40% des barriques sont renouvelées tous les ans et les chauffeuses sont choisies pour respecter au mieux l'expression du fruit de nos vins.