



Château Dalem

AOC FRONSAC

Château Dalem respecte l'environnement!

Réunion de synthèse en vue de la Certification ISO 14001.

Nous essayons de respecter un savoir faire acquis et sans cesse amélioré car nos cultures doivent être pérennes .

Nous devons faire savoir quand nous pensons avancer sur la bonne voie, quand nous pensons être en accord avec le passé et le futur.

La démarche ISO 14001 garantit un mode de production de qualité respectant l'environnement.

Soucieux de préserver l'eau et les sols impactés par les activités de la propriété, Château DALEM investit dans le procédé le plus performant du moment :

Vitimax, un système de traitement des effluents viticoles et phytosanitaires

www.chateaudalem.com

Appellation: Fronsac

Age moyen des vignes: 40 ans

Densité de plantation. 6000 à 6,600 pieds selon les parcelles

Rendement moyen 35 hl/ha

Encépagement : 90% Merlot - 10% Cabernet Franc.

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

Vinification : Vendanges manuelles en cagettes réalisées 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 chauffées sont choisies pour respecter au mieux l'expression du fruit de nos vins.