



CUVÉE ROUGE 2007

CHÂTEAU DALMERAN

— ROUGE 2007 —

MMVII



CHÂTEAU DALMERAN ROUGE,

un vin de garde à suivre avec intérêt. Assemblage de grenache, syrah et cabernet-sauvignon élevé pendant 24 mois en foudres de chêne. Il est assemblé, mis en bouteille et patiente trois années dans notre cave de vieillissement avant d'être vendu.

- Une robe rubis sombre à reflets pourpres.
- Un nez puissant marqué par les baies et fruits rouges, vanillé (élevage en foudres de chêne).
- Une bouche corsée, longue et soyeuse, des tannins puissants, mais dénués d'agressivité.

CHÂTEAU DALMERAN RED,

a vintage wine, to be drunk now but capable of further ageing in bottle. Aged in oak barrels for 24 months and sold 5 years after harvest. Ruby red with carmine hues. A rich nose of red fruit and berries characterize this wine. Full-bodied, long, silky with soft tannins.

COMMERCIALISÉ • SOLD
5 ANS
YEARS
APRÈS VENDANGES
AFTER HARVEST

SCEA DOMAINE DALMERAN

45, avenue Notre-Dame-du-Château • 13103 Saint-Étienne-du-Grès
Tél. 04 90 49 04 04 • Fax 04 90 49 15 39

info@dalmeran.fr • GPS : 43°46'48.37" nord / 4°44'25.72" est • www.dalmeran.fr



CUVÉE ROSÉ 2011

CHÂTEAU DALMERAN[®]

— ROSÉ 2011 —



CHÂTEAU DALMERAN ROSÉ, un rosé choyé comme un grand vin, riche et savoureux. Assemblage de grenache, cinsault et cabernet-sauvignon.

- Une magnifique robe allant du rose framboise au rose saumoné.
- Des arômes de fruits rouges : mûres, groseilles, fraises.
- Un rosé qui a de la mâche, avec une acidité fondue, des saveurs de pomelo et de groseille.
- Une belle longueur en bouche avec une très bonne acidité
- Le Dalmeran rosé est élevé sur des lies fines.
- Un rosé 100% vin de saignée.

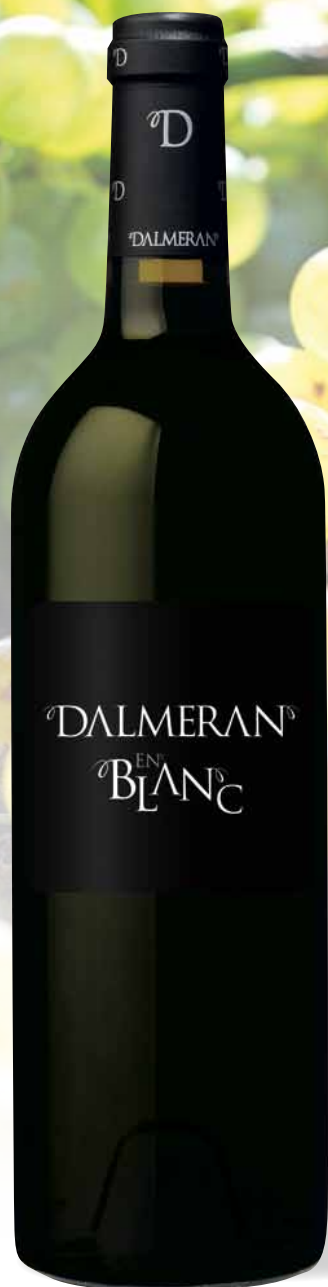
CHÂTEAU DALMERAN ROSÉ, rich and tasty. Blended from Grenache, Cinsault and Cabernet Sauvignon grapes. A magnificent rosé coloured wine with fruit aromas of blackberries, redcurrants and strawberries. A chewy rosé wine with pleasant acidity, long in taste with a good vivacity.



SCEA DOMAINE DALMERAN

45, avenue Notre-Dame-du-Château • 13103 Saint-Étienne-du-Grès
Tél. 04 90 49 04 04 • Fax 04 90 49 15 39

info@dalmeran.fr • GPS : 43°46'48.37" nord / 4°44'25.72" est • www.dalmeran.fr



CUVÉE BLANC 2010



DALMERAN[®] EN[®] BLANC

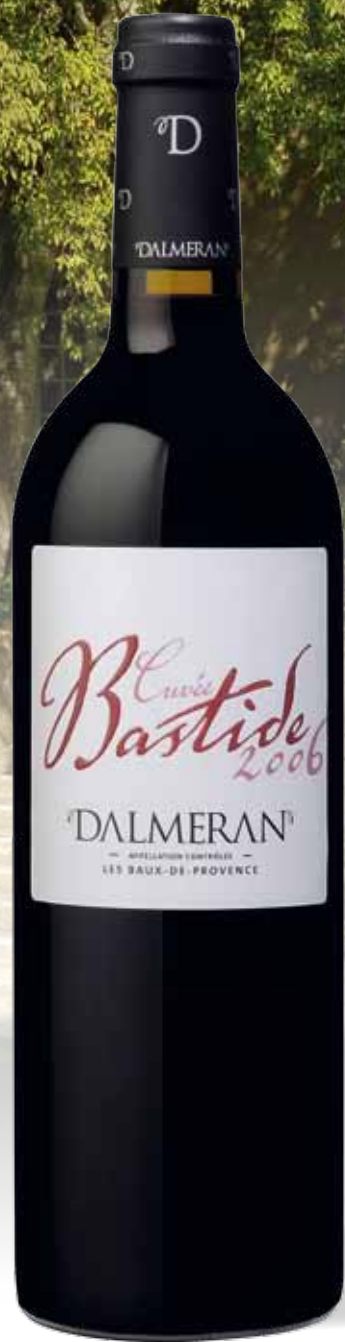
Assemblage de Roussanne, Grenache blanc, Clairette et Bourboulenc.
Vendangé manuellement tôt le matin le 18 septembre 2010.

Blended from Roussanne, Grenache blanc, Clairette and Bourboulenc grapes.
Harvested by hands early in the morning of September 18th 2010.

SCEA DOMAINE DALMERAN

45, avenue Notre-Dame-du-Château • 13103 Saint-Étienne-du-Grès
Tél. 04 90 49 04 04 • Fax 04 90 49 15 39

info@dalmeran.fr • GPS : 43°46'48.37" nord / 4°44'25.72" est • www.dalmeran.fr



CUVÉE BASTIDE 2006



Cuvée Bastide 2006

LA BASTIDE DE DALMERAN. Assemblage de grenache, syrah, cabernet-sauvignon et cinsault. Commercialisé sous la deuxième étiquette « La Bastide », ce vin intense, concentré, à la couleur très sombre et pourtant éclatante, aux tannins généreux, voit sa forte personnalité s'épanouir avec le temps. Il est élevé pendant 12 mois dans des demi-muids en chêne.

LA BASTIDE DE DALMERAN. Blended from Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon and Cinsault grapes. Aged in oak barrels for 12 months and sold 4 years after harvest. A rich red wine, with a nose of luscious red fruit and berries. Powerful soft tannins. Wine ready for drinking now but capable of further cellaring.

COMMERCIALISÉ • SOLD
4 ANS
4 YEARS
APRÈS VENDANGES
AFTER HARVEST

SCEA DOMAINE DALMERAN

45, avenue Notre-Dame-du-Château • 13103 Saint-Étienne-du-Grès
Tél. 04 90 49 04 04 • Fax 04 90 49 15 39

info@dalmeran.fr • GPS : 43°46'48.37" nord / 4°44'25.72" est • www.dalmeran.fr



LES HUILES D'OLIVE

DALMERAN

— HUILE D'OLIVE —
VIERGE EXTRA

AU PAYS DE L'OLIVIER

Issue du millier d'oliviers du domaine, l'huile d'olive du Château Dalmeran est savoureuse, fruitée, longue en bouche et d'une belle couleur verte. Vierge extra avec un taux d'acidité inférieur à 1%, elle offre un équilibre parfait entre arôme, goût et couleur. Riche en acides gras monosaturés, en facteurs naturels antioxydants et en vitamines, elle est idéale pour une alimentation saine et une cuisine gastronomique raffinée. Deux fruités sont proposés : un fruité noir en AOC vallée des Baux de Provence, et un fruité vert avec les olives du domaine.

IN THE LAND OF OLIVE TREES

Olive oil – around 1000 olive trees planted on the estate give a savoury fruity deep green olive oil. An extra virgin olive oil with an acid level of less than 1% for a perfect balance between aroma, taste and colour. Rich in mono-saturated acids, antioxidants and vitamins, this oil is ideal for a healthy diet and a refined gastronomic cuisine. We propose 2 fruities: a black fruity in AOC Vallée des Baux de Provence and a green fruity. All of them with Dalmeran's olives oil production.



Fruité noir
APPELLATION HUILE D'OLIVE
DE LA VALLÉE DES BAUX-DE-PROVENCE



Fruité vert

HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques
/// extrait à froid /// huile d'olive non filtrée pouvant présenter un dépôt normale qui n'altère en rien la qualité du produit /// produit - A conserver /// à l'abri de la lumière et de la chaleur ///

SCEA DOMAINE DALMERAN

45, avenue Notre-Dame-du-Château • 13103 Saint-Étienne-du-Grès
Tél. 04 90 49 04 04 • Fax 04 90 49 15 39

info@dalmeran.fr • GPS : 43°46'48.37" nord / 4°44'25.72" est • www.dalmeran.fr