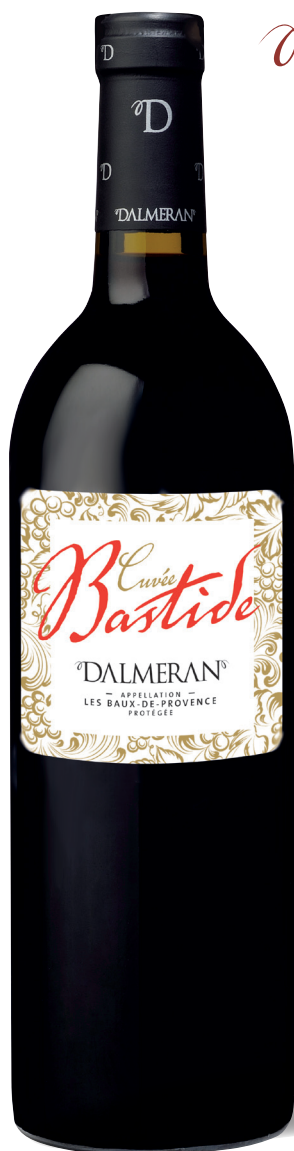


DALMERAN

Cuvée
Bastide 2012



Un vin expressif du terroir

UN MILLÉSIME 2012 TOUT EN ÉQUILIBRE :

La Toussaint et ses premiers froids hivernaux ont marqué la fin des décuves d'un millésime ayant bénéficié de conditions climatiques optimales pour l'élaboration de grands vins.

DATE DE VENDANGE :

Le 2 octobre.

CÉPAGES-SOLS :

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault.
Sol argilo-calcaire.

DÉGUSTATION DU 28 DÉCEMBRE :

Robe rouge grenat foncé, avec une belle brillance
Le premier nez est dominé par les fruits rouges :
cassis et cerise, évoluant vers l'eau de vie de kirsch.
Par la suite apparaissent aussi des notes de réglisse.
La bouche est gourmande, prouvant une belle maturité des raisins.
Les tanins sont bien fondus et s'effacent pour laisser la place
à des saveurs de romarin, de sève, de garrigue ce qui confère à ce vin
une jolie longueur et une discrète minéralité.

ACCORDS METS / VINS :

Des plats tels que le carré de veau à la Provençale, un lapin aux olives
ou un agneau au basilic sauront mettre en valeur les atouts de cette
cuvée. (Mais un épaisse peut aussi l'accompagner dignement).

TEMPERATURE DE SERVICE :

16 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

8 ans.

Vin Biologique
Médaille de Bronze
Prix Plaisir 2016
Bettane et Desseauve

Médaille d'Or
Guide Gilbert & Gaillard 89/100

Dégustation 2016

*Robe aux reflets d'évolution. Nez boisé
fin sur fond de prune, de cerise noire,
présence épicée. Bouche droite, tendre,
équilibrée, savoureuse par sa présence
fruitée, sa fraîcheur, son équilibre.
Une personnalité qui s'avère sensible
et attachante.*

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
GPS : 43°46'48.37" nord / 4°44'25.72" est

www.dalmeran.fr
info@dalmeran.fr

La mise en bouteilles se fait à la propriété