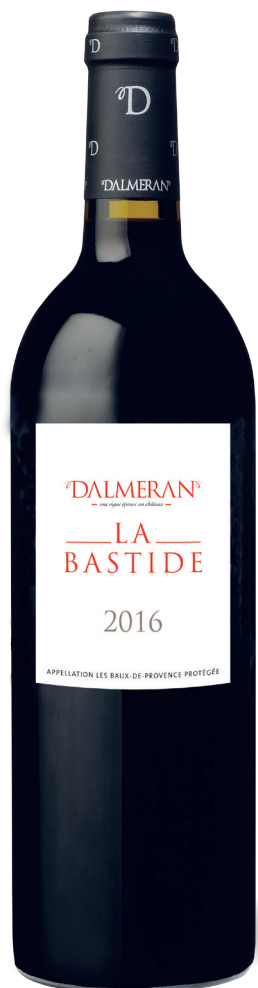


LES BAUX-DE-PROVENCE

DALMERAN

— LA — BASTIDE 2016



VIN BIOLOGIQUE



Un rouge sur la gourmandise

Ce millésime a profité d'un hiver doux suivi d'un printemps sec et d'un été chaud avec seulement 86 mm de pluie sur la saison. Malgré ces conditions, les vignes n'ont pas trop soufferts de la sécheresse. Les amplitudes thermiques jour/nuit ont été favorables à la synthèse des tanins. Les vendanges d'une durée de 9 jours ont commencé le 25 septembre. Suite au climat sec de la saison, nous avons eu des raisins très sains ne nécessitant quasiment pas de trie. 2016 est un très beau millésime sur l'appellation. Les rouges ont des expressions aromatiques riches et complexes, framboise, réglisse, gingembre et fruits noirs ce qui laisse présager un très beau potentiel d'évolution.

DATE DE VENDANGE :

28 septembre 2016.

CÉPAGES-SOLS :

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault.

DÉGUSTATION DU 17 JANVIER 2020 :

Rouge rubis foncé avec une belle brillance et quelques reflets violacés.

Au premier nez nous apprécions des fruits rouges, la cerise et la fraise, discret parfum de garrigue.

La bouche est fraîche et gourmande, savoureuse par sa présence fruitée.

Les tanins sont bien fondus et s'effacent pour laisser place à des saveurs de sève, ce qui confère à ce vin une jolie longueur.

ACCORDS METS / VINS :

Un très joli vin idéal pour accompagner des grillades, des aubergines confites, une souris d'agneau aux herbes de Provence, une tapenade d'olives noires, un jambon Serrano, du boudin noir, mais aussi pour terminer un repas en compagnie d'un vieux Comté, un Epoisses, un Pecorino ou un fromage de chèvre aux herbes de Provence.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

5 à 7 ans.

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