

# *Crûée* *Bastide* DALMERAN

2006

<b>APPELLATION :</b>	Les Baux de Provence Contrôlée
<b>SURFACE DU VIGNOBLE :</b>	10 hectares
<b>AGE DU VIGNOBLE :</b>	25 ans
<b>SOL :</b>	Argilo-calcaire avec de très abondants dépôts caillouteux
<b>CEPAGES :</b>	Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault.
<b>VITICULTURE :</b>	Les méthodes de culture sont traditionnelles : pas d'engrais chimique, pas de désherbage, quelques apports de fumure organique pour permettre à la vigne d'atteindre un âge élevé. Taille courte en « cordons de Royat » conduits sur fils. Éclaircissage à mi-véraison pour un objectif de production de 35 hl à l'ha en année normale.
<b>VENDANGE :</b>	Exclusivement à la main. Transport du raisin en caissettes. Sélection rigoureuse des grappes sur table de tri.
<b>VINIFICATION :</b>	Sélection parcellaire de raisin par cépage. Egrappage, foulage, réception par gravité en cuves inox thermo régulées, macération à froid et remontage. Lors de la vinification, pigeages et macération à chaud. Longue cuvaison.
<b>ELEVAGE :</b>	En demi-muids de chêne français pendant 12 mois.
<b>NOMBRE DE BOUTEILLES :</b>	16 660 bouteilles en 75cl 10 050 bouteilles en 50cl
<b>DATE DE VENDANGE :</b>	Du 2 au 9 octobre 2006

**RENDEMENT A L'HECTARE :** 34,5 hl/ha

**AUTRES :**

Degré Alcoolique : 13.15%

Acidité Totale : 3.24 mg/l

pH : 3.43

SO2 Total : 110mg/l (Maximum autorisé par la loi en vin rouge : 160mg/l ; maximum autorisé en culture biodynamique : 80mg/l)

Sucre résiduel : 0.3 g/l

absence de collage (caséine, albumine etc).

**La mise en bouteilles se fait au Chateau**

**SCEA DOMAINE DALMERAN**

45, Avenue Notre-Dame-du-Château

F-13103 Saint-Étienne-du-Grès

**[www.dalmeran.fr](http://www.dalmeran.fr)**

produit de France - product of France