

CHÂTEAU DALMERAN ROSÉ 2010

- APPELLATION :** Les Baux de Provence Contrôlée
- SURFACE DU VIGNOBLE :** 10 hectares
- ÂGE DU VIGNOBLE :** plus de 25 ans
- SOL :** Argilo-calcaire avec de très abondants dépôts caillouteux
- CÉPAGES :** Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon.
- VITICULTURE :** Les méthodes de culture sont traditionnelles : pas d'engrais chimique, pas de désherbage, quelques apports de fumier pour permettre à la vigne d'atteindre un âge élevé.
En conversion Bio (3^{ème} année).
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.
- VENDANGE :** Exclusivement à la main.
Transport du raisin en caissettes.
Sélection rigoureuse des grappes sur table de tri.
- VINIFICATION :** Sélection parcellaire de raisin par cépage.
Egrappage, foulage, réception par gravité en cuves inox thermo régulées.
Macération du raisin à froid entre 8° et 10°, d'environ 12 heures.
Le jus de saignée uniquement.
- ÉLEVAGE :** Trois mois sur lies fines.
Sans fermentation malolactique.
- NOMBRE DE BOUTEILLES :** 9 986 bouteilles et 260 Magnums
- DATE DE VENDANGE :** 2 octobre 2010
- RENDEMENT A L'HECTARE :** 25 hl/ha
- AUTRES** (analyse de mise en bouteille) :
Degré Alcoolique : 14%
Acidité Totale : 3.10g/l
pH : 3.54
SO2 Total : 125mg/l (Maximum autorisé par la loi en vin rosé : 210 mg/l)
Sucre résiduel : 2.5 g/l
Absence de collage (caséine, albumine etc).

La mise en bouteilles se fait au Château