

CHÂTEAU DALMERAN[®] — ROUGE —

2006

- APPELLATION :** Les Baux de Provence Contrôlée
- SURFACE DU VIGNOBLE :** 10 hectares
- AGE DU VIGNOBLE :** 25 ans
- SOL :** Argilo-calcaire avec de très abondants dépôts caillouteux
- CEPAGES :** Syrah, 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.
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 à froid et remontage.
Lors de la vinification, pigeages et macération à chaud.
Longue cuvaison.
Vin de goutte uniquement.
- ELEVAGE :** En foudre de chêne français.
Le vin de chaque cépage est élevé séparément, les 12 premiers mois.
Après assemblage, le vin relogé en foudres y vieillit 12 mois à nouveau, avant d'être mis en bouteilles.
- NOMBRE DE BOUTEILLES :**
17 700 bouteilles, 198 magnums
- DATE DE VENDANGE :** Du 2 au 9 octobre 2006

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

AUTRES :

Degré Alcoolique : 13.45%

Acidité Totale : 3.34 mg/l

pH : 3.45

SO2 Total : 78mg/l (Maximum autorisé par la loi en vin rouge :
160mg/l ; maximum autorisé en culture biodynamique : 80mg/l)

Sucre résiduel : 0.7g/l

Absence de collage (caséine, albumine etc).

SCEA DOMAINE DALMERAN

45, Avenue Notre-Dame-du-Château

F-13103 Saint-Étienne-du-Grès

www.dalmeran.fr

produit de France - product of France