

LES BAUX-DE-PROVENCE

CHÂTEAU DALMERAN

— ROUGE 2011 —

MMXI



Un très beau millésime en devenir

LE MILLÉSIME 2011 :

Annoncé comme un millésime précoce, les vendanges se sont finalement déroulées de façon normale début octobre cela grâce à un très beau mois de septembre.

Le millésime 2011 a reçu de belles précipitations et a aussi bénéficié de nombreuses journées très chaudes. La récolte fut plutôt abondante avec des baies gorgées de jus.

Les vins de ce millésime ont une robe légèrement plus claire que le millésime 2010 du fait des fortes chaleurs et ont beaucoup de finesse aromatique (tabac, épices, bois précieux).

DATE DE VENDANGE :

le 3 octobre 2011.

CÉPAGES-SOLS :

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, sol argilo-calcaire en côteaux.

DÉGUSTATION DU 4 SEPTEMBRE 2017 :

Ce vin se distingue par une robe rouge grenat, assez soutenue et brillante, signe d'une filtration très légère.

Le premier nez est dominé par les fruits rouges dont la mûre sauvage pour faire place à des notes poivrées. Par la suite c'est une palette d'arômes mêlant la garrigue, le tabac blond et pour finir la menthe.

En bouche, on retrouve la générosité du soleil de Provence avec une belle ampleur et une richesse bien fondue. Le tabac blond est aussi présent en bouche, évoluant sur des notes minérales et acidulées ce qui confère à ce vin une jolie fraîcheur.

C'est un vin agréable à boire dès aujourd'hui ce qui ne l'empêche pas de pouvoir vieillir quelques années.

ACCORDS METS / VINS :

Une jolie tapenade sur fonds d'artichauts annonce la couleur.

On peut aussi servir ce vin avec des plats bien provençaux tels les pieds et paquets ou une daube de bœuf.

Mais on peut aussi y associer une pintade rôtie ou une grillade aux herbes de Provence.

Pour continuer un fromage de chèvre ou un comté.

Et pour terminer un fondant au chocolat.

TEMPERATURE DE SERVICE :

16 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

10 ans.

VIN BIOLOGIQUE

Médaille d'Or 2017
Gilbert et Gaillard 89/100

Magazine Rouges et Blancs,
Hiver 2017 15/20



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