



DALMERAN

Bastide 2014

Un vin expressif du terroir

VIN BIOLOGIQUE

**Médaille d'Or Concours
Amphore 2018 Vins Biologiques**



**Médaille d'Argent
Concours des vignerons
indépendants 2018**



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

UN MILLÉSIME 2014 TOUT EN ÉQUILIBRE :

Un automne doux suivi d'un début d'année plutôt pluvieux précède un printemps clément assez sec et prometteur. Pour suivre, un été sans excès plutôt atypique pour la région retarde la maturité de la vigne d'une quinzaine de jours après la véraison. Ce phénomène s'accroît avec un automne marqué par des températures douces et des précipitations régulières. De très petits rendements. Au final les raisins présentent un joli fruité et une belle maturité, de quoi permettre l'élaboration de vins agréables où le fruit l'emporte sur la puissance.

DATE DE VENDANGE :

Le 3 octobre 2014.

CÉPAGES-SOLS :

Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault.
Sol argilo-calcaire.

DÉGUSTATION DU 12 FEVRIER 2018 :

Robe rouge grenat foncé, avec une belle brillance. Le premier nez est dominé par la cerise et même l'eau de vie de kirsch. Après cette première impression de fruits rouges des notes de thym et de romarin nous transportent directement dans la garrigue. La bouche est fraîche dominée en premier lieu par des arômes de noyau de cerise. Les tanins vifs et sérieux évoluent en finale sur des notes de menthol et eucalyptus qui confèrent à ce vin une jolie fraîcheur et une belle longueur. Vin riche et gourmand.

ACCORDS METS / VINS :

Du fait de sa buvabilité les restaurateurs apprécient de le servir pour de la vente au verre. Il sera le roi cet été avec des Côtes d'Agneau, un tian de légumes d'été au fromage de chèvre frais, une ratatouille, une souris d'agneau aux herbes de Provence ou encore un canard aux olives. Pour suivre, il peut aussi assurer un joli mariage avec des petits Banons ou un Saint-Nectaire et pour terminer nous l'aurons testé avec une tarte aux abricots et aux amandes.

TEMPERATURE DE SERVICE :

15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

5 ans.

La mise en bouteilles se fait à la propriété