

DALMERAN

— BLANC 2017 —

MMXVII



LE MILLÉSIME 2017 :

Avec encore un hiver court et peu rude, le cycle végétatif de la vigne n'aura pas été au repos bien longtemps. Le printemps fut doux et la vigne reprit son activité avec de l'avance ce qui nous laisse penser dès le départ à une année plutôt précoce.

Un manque de précipitations commençait très tôt à se faire sentir, nous avons eu 4 fois moins de pluie qu'en 2016, qui n'était déjà pas une année très pluvieuse. La mise à fruit n'as pas été très abondante non plus mais : un état sanitaire exceptionnel et sans stress hydrique. Malgré des rendements en jus faibles les moûts étaient bien équilibrés avec de jolies acidités. Les fermentations ce sont déroulées sans encombre avec de belles aromatiques fermentaires ce qui laisse présager de beaux vins en devenir. C'est un beau millésime à coup sûr mais c'est une petite récolte qui restera dans les annales.

Un vin riche et frais.

DATE DE VENDANGE :

20 septembre 2017.

CÉPAGES-SOLS :

Grenache, Clairette, Roussanne, Bourboulenc- sol argilo calcaire.

DÉGUSTATION DU 9 FEVRIER 2018 :

La robe très lumineuse, presque étincelante, est jaune très pâle avec de nombreux reflets vert clair. Au nez, l'abricot domine dans un premier temps pour être aussitôt remplacé par des notes de pêche blanche, de fleurs d'acacia et pour terminer sur une minéralité délicate. La bouche allie richesse et fraîcheur, un joli équilibre dû à une belle maturité des sucres et à une date de vendange idéale.

Ce vin blanc plein de jeunesse est aromatique, frais et bien structuré. En fin de bouche une petite amertume délicate nous laisse sur des notes minérales et salines. Une belle dégustation grâce à ce vin salivant et persistant.

ACCORDS METS / VINS :

En guise d'apéritif, accompagné de toasts à la tapenade ou d'olives vertes et ensuite un grand choix de mets délicats peuvent sublimer ce nectar : Aumônières au fromage de chèvre, rôti de chapon farci, émincé de Saint-Jacques, filet de rougets, gravelax et pour terminer fromage de chèvre ou comté.

TEMPERATURE DE SERVICE :

12 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

5 ans.

VIN BIOLOGIQUE

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