

LES BAUX-DE-PROVENCE

CHÂTEAU DALMERAN

— ROSÉ 2017 —

MMXVII



VIN BIOLOGIQUE

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'a 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 se 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 rosé de gastronomie.

DATE DE VENDANGE :

25 septembre 2017.

CÉPAGES-SOLS :

Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon - Sol argilo calcaire

DÉGUSTATION DU 9 FEVRIER 2018 :

Ce rosé présente une jolie teinte, couleur pêche claire et brillante. On dit souvent que cette couleur représente la joie et le bonheur!!! Le nez, encore discret, car la mise en bouteille est récente, démarre sur des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de bonbon Anglais. Une impression de fraîcheur que l'on retrouve en bouche à l'attaque. Ce vin est un bel exemple d'un équilibre entre fraîcheur et richesse, typique des rosés de saignée. Le gras du milieu de bouche est vite contrebalancé par une acidité pleine de vigueur ce qui aboutit à une finale tonique et acidulée. Le pamplemousse rose, persistant en bouche après la dégustation complète ce tableau revigorant.

ACCORDS METS / VINS :

Ce rosé de gastronomie peut accompagner : un duo de tagliatelles de Saint-Jacques et pomelos confits, un dos de loup poché au gingembre et menthe fraîche, des langoustines rôties, et pour terminer du chèvre frais et du melon de Cavaillon.

TEMPERATURE DE SERVICE :

12 degrés.

POTENTIEL DE GARDE :

2 ans.

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