

LES BAUX-DE-PROVENCE

CHÂTEAU DALMERAN

— ROSÉ 2018 —

MMXVIII



VIN BIOLOGIQUE



LE MILLÉSIME 2018 :

Le début d'année 2018 démarre sur des températures record pour la région (15-16°C) et des pluies bienvenues après des mois de sécheresse. Une chute brutale des températures non prévue mi février (-4 le 9/02) nous a surpris et a prolongé le repos végétatif de la vigne.

Le printemps a été relativement pluvieux avec des températures douces et trop peu de mistral pour assainir ce climat chaud et plutôt humide. Fin mai nous avons eu une belle floraison suivie début juin par une belle mise à fruit.

Les premiers jours de l'été ont été encore marqués par la pluie avant le retour du soleil avec son cortège de maladies dont le mildiou qui nous a bien accaparé en ce mois de juin.

Juillet avec ses belles journées sèches et chaude n'a pas suffi à rattraper le retard pris. La véraison s'est bien passée et nous n'avons pas trop eu la visite des sangliers qui se sont bien nourris en dehors des vignes dans la forêt. La récolte s'est bien déroulée sous des températures clémentes et sous un beau soleil mais les volumes ont manqué bien que les baies rentrées en cave soient belles et saines. Les vinifications se sont bien passées donnant de jolis jus bien colorés avec de beaux tanins. La fermentation malolactique s'est enclenchée dans la foulée chose plutôt rare. Un millésime à suivre. Un rosé de gastronomie.

DATE DE VENDANGE :

18 et 20 septembre 2018.

CÉPAGES-SOLS :

Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon - Sol argilo calcaire

DÉGUSTATION DU 12 MARS 2019 :

Robe rose pâle orangée un peu saumonée.

Le nez, par sa fraîcheur de citron vert et de menthol est une belle invitation à la dégustation.

Après aération, le fenouil et les fruits rouges font leur apparition.

En bouche, on retrouve cette impression de fraîcheur, vite enrobée par la richesse et la vinosité de ce vin.

N'oublions pas qu'il s'agit d'un rosé de saignée donc un rosé de gastronomie. Les saveurs d'épices et de framboise évoluent vers une finale salivante, légèrement saline.

ACCORDS METS / VINS :

C'est l'été, ce rosé ferait une belle union avec un poisson grillé arrosé d'un filet d'huile d'olive ou encore un aioli ou une viande blanche comme des cailles aux champignons, et un fromage de chèvre pour suivre. Pour les vegan, une pizza aux légumes, un tian de légumes, des tomates farcies au quinoa.

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