

DALMERAN

— BLANC 2016 —

MMXVI



VIN BIOLOGIQUE

LE MILLÉSIME 2016 :

Après un hiver particulièrement doux, le printemps fut frais avec peu de précipitations. L'été chaud et sec mais avec de bonnes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit a permis à la vigne de garder un bon état sanitaire.

Le manque d'eau a toutefois ralenti l'avance végétative de la vigne et du raisin jusqu'à début septembre, date à laquelle la pluie tant attendue a permis la reprise du cycle végétatif. Ainsi les grappes ont pu atteindre leur maturité phénolique. 2016, un grand millésime.

DATE DE VENDANGE :

22 septembre 2016.

CÉPAGES-SOLS :

Grenache, Clairette, Roussanne, Bourboulenc- Sol argilo calcaire

DÉGUSTATION DU 2 MARS 2017 :

Nez très agréable s'ouvrant sur des notes d'anis et de cannelle, évoluant vers les fruits exotiques et les fleurs blanches.

La bouche est fraîche avec de jolies notes fruitées d'ananas et de fruits de la passion.

La richesse de ce vin est soutenue par une belle acidité ce qui lui confère beaucoup de fraîcheur, d'énergie et de longueur.

Ce vin se distingue par sa précision et sa fraîcheur

Sa jolie finale saline lui donne une persistance en bouche qui prolonge le plaisir de sa dégustation.

ACCORDS METS / VINS :

Toasts à la tapenade.

Papillote de poisson à l'anis.

Fleurs de courgettes farcies au fromage de chèvre.

Nems de langoustines et crevettes au basilic.

Bouillabaisse.

Curry de poulet.

Lapin au romarin.

Fromages de chèvres ou comté.

TEMPERATURE DE SERVICE :

12 degrés.

NOMBRE DE BOUTEILLES :

2730 bouteilles.

POTENTIEL DE GARDE :

5 ans.

La mise en bouteilles se fait à la propriété

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