

LES BAUX-DE-PROVENCE

CHÂTEAU DALMERAN

— ROSÉ 2016 —

MMXVI



VIN BIOLOGIQUE

Médaille d'argent
Concours Amphore
de Vins Biologiques 2017

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 :

6 octobre 2016.

CÉPAGES-SOLS :

Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon - Sol argilo calcaire

DÉGUSTATION DU 2 MARS 2017 :

Ce rosé présente une jolie couleur rosé framboise avec quelques reflets orange. Un nez délicat, fleuri, laissant poindre des notes de fleurs blanches et fleurs d'acacia évoluant sur des arômes d'agrumes.

La prise en bouche étonne par son ampleur et sa richesse, phénomène très révélateur d'un rosé de saignée. Après cette première impression la fraîcheur reprend vite le dessus grâce à une belle acidité pleine de vigueur.

La finale est longue et se prolonge sur des notes d'agrumes et tout particulièrement de pamplemousse rose.

Impression générale : Bel équilibre.

ACCORDS METS / VINS :

La structure de ce rosé en fait un vin de gastronomie. Il peut s'associer à un duo de saumon fumé et frais, des filets de sole au pamplemousse, une souris d'agneau caramélisée, un poulet au curry mais aussi un dessert à base de fruits frais.

TEMPERATURE DE SERVICE :

12 degrés.

NOMBRE DE BOUTEILLES :

8038 bouteilles et 284 magnums.

POTENTIEL DE GARDE :

2 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