



AUTOMNE 2013

AUTOUR DES VENDANGES



Dalmeran présente la dégustation et l'accord de Catherine Arnaud, ex Sommelière en chef du Bristol (***) à Paris, créatrice du club "Oh Demoiselles de Bacchus"



Cuvée Spéciale Millésime 2006

"Dalmeran dominante I"

C'est une belle robe, d'une violet profond qui se laisse regarder dans le verre. Au nez c'est une concentration d'arômes de fruit rouge confituré, d'épice douce. La bouche est gourmande, l'attaque est franche, on y retrouve des arômes de cassis, de mures puis la finale évolue sur des fruits rouges confiturés, des pruneaux cuits.

Faisons jouer les papilles avec une pressé de Lapereau au naturel et une farandole de champignons.



CHATEAU DALMERAN 2007

Le ton est donné, la symphonie peut commencer : La robe est brillante, d'un rouge profond aux reflets pourpres, le nez marqué par des arômes de fruits rouges bien mûrs, est relevé par des épices.

La bouche est puissante, longue, où se joue une partition entre des notes de cerises burlats et de vanille des îles...Des tanins souples, soyeux qui nous laisse apprécier la mélodie de l'instant...

L'accord majeur se fera avec une côte de veau cuite au sautoir !