

CHÂTEAU DALMERAN

— La Bastide 2018 —

AOP-LES-BAUX-DE-PROVENCE



Vin Biologique



Un vin expressif du terroir

Un printemps 2018 pluvieux !

Heureusement des températures douces avec du Mistral. Fin mai nous avons eu une belle floraison et mise à fruit début juin. Les premiers jours de l'été ont été marqués hélas par la pluie et la présence du mildiou nous a bien accaparé tout au long de ce mois de juin. La véraison et la récolte se sont déroulées sous un beau soleil mais les volumes ont manqué. Les baies rentrées en cave étaient belles et saines mais rares. Les vinifications ont donné de jolis jus très colorés avec de beaux tanins.

Un millésime confidentiel et prometteur.

DATE DE VENDANGE : du 18 au 20 septembre 2018.

CÉPAGES-SOLS : Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault.

DÉGUSTATION DU 06 OCTOBRE 2020 :

Rouge carmin aux jolis reflets pourpres.

Nez expressif, notes de fruits noirs, touche fumée, fragrance de réglisse. La bouche est fondue, racée. Elle disperse des arômes élégants et friands. Des tanins fondus dans un ensemble gourmand et équilibré.

ACCORDS METS / VINS :

Grillades, aubergines confites, souris d'agneau au basilic, magret de canard sauce aigre-douce.

Et pourquoi pas une daube de lotte.

En fromage un Coulommiers ou un Brie aux truffes crémeux à cœur.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

15 degrés.

POTENTIEL DE GARDE : 7 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