

CHÂTEAU DALMERAN

— 2019 —

IGP-VIN-DE-PAYS-DES-ALPILLES



MMXIX

LE MILLESIME 2019 :

Les vendanges ont commencé tôt en saison dû à une maturité précoce et à une très forte pression des sangliers. Une année caniculaire et très sèche. Les mois d'avril et mai ont été relativement frais, le déficit hydrique a impacté la taille des baies qui sont restées petites.

Aux vendanges les raisins présentaient un bel état sanitaire mais un rendement en jus assez faible.

Le résultat s'est traduit par des pellicules de belles épaisseurs, des couleurs intenses et une très belle pureté aromatique mais avec un manque cruel de volume.

Un millésime confidentiel.

DATE DE VENDANGE : 6 septembre 2019

CÉPAGES-SOLS : Grenache, Clairette, Roussanne, Bourboulenc.
Sol argilo calcaire

DÉGUSTATION DU 13 FEVRIER 2020 :

Nez discret s'ouvrant sur des notes de fruits exotiques et de 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 :

Papillote de poisson à l'anis.

Sushi, maki, sashimi.

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

TEMPÉRATURE 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