

# CHÂTEAU DALMERAN

— 2019 —

AOP-LES-BAUX-DE-PROVENCE

## 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. Un rosé de gastronomie.

**DATE DE VENDANGE :** 18 au 22 septembre 2019

**CÉPAGES-SOLS :** Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon.  
Sol argio-calcaire.

### DÉGUSTATION DU 13 FEVRIER 2020 :

Ce rosé présente une couleur rose claire avec de jolis reflets orangés.

Un nez à la fois fruité et fleuri tout en délicatesse sur des arômes de roses et d'agrumes.

Une bouche onctueuse et gourmande tout en subtilité exprimant une belle matière digne d'un rosé de saignée.

La finale est longue avec une fraîcheur toute printanière sur des notes d'agrumes, légèrement saline.

Un bel équilibre entre matière et acidité.

Déguster ce vin de gastronomie au cours d'un repas pour en apprécier toute la subtilité et la délicatesse.

### ACCORDS METS / VINS :

Saumon cru mariné (gravlax)

Céviches de maigre ou céviche de crevettes au pamplemousse

Carré d'agneau grillé et sa ratatouille

et pourquoi pas sur un dessert

une mousse à la framboise ou un crumble aux fruits rouges.

**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](http://www.dalmeran.fr)

info@dalmeran.fr



La mise en bouteilles se fait à la propriété