

CHÂTEAU DALMERAN

— ROUGE 2016 —
AOP-LES-BAUX-DE-PROVENCE

MMXVI

Une corbeille de fruits rouges

Ce millésime a profité d'un hiver doux suivi d'un printemps sec et d'un été chaud avec seulement 86 mm de pluie sur la saison. Malgré ces conditions, les vignes n'ont pas trop soufferts de la sécheresse. Les amplitudes thermiques jour/nuit ont été favorables à la synthèse des tanins. Les vendanges d'une durée de 9 jours ont commencé le 25 septembre. Suite au climat sec de la saison, nous avons eu des raisins très sains ne nécessitant quasiment pas de trie. 2016 est un très beau millésime sur l'appellation. Les rouges ont des expressions aromatiques riches et complexes, framboise, réglisse, gingembre et fruits noirs ce qui laisse présager un très beau potentiel d'évolution.

DATE DE VENDANGE : 28 septembre 2016.

CÉPAGES : Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon.

DÉGUSTATION DU 26 NOVEMBRE 2020 :

La robe est brillante, d'un rouge profond aux reflets pourpre, le nez, marqué par des arômes de fruits rouges bien mûrs, est relevé par des épices. La bouche est gourmande, ronde et élégante. Des tanins souples, soyeux qui nous laissent apprécier la mélodie de l'instant...

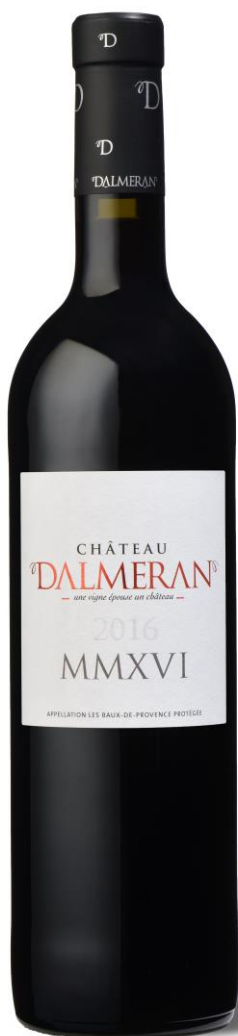
ACCORDS METS / VINS :

Tout simplement avec un assortiment de jambon de parme, Serrano, pata negra.

Une omelette aux cèpes ou girolles, un risotto aux truffes, un gigot d'agneau à la cuillère, du paleron de bœuf confit purée de pomme de terre mais aussi pour terminer un repas un bon St Nectaire affiné et pour les plus gourmands un Kouglouf orange amandes ou une forêt noire.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :
16 degrés.

POTENTIEL DE GARDE : 10 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