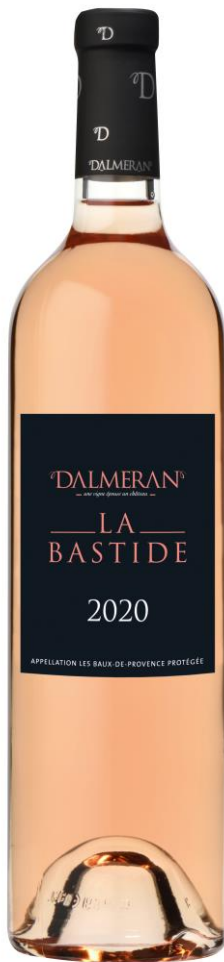


# CHÂTEAU DALMERAN

— 2020 —

**AOP-LES-BAUX-DE-PROVENCE**



## LE MILLESIME 2020 :

2020 a une nouvelle fois été marquée par des conditions climatiques particulières. L'année 2020 a débuté par un hiver sec. Au printemps frais et humide s'est succédé une pousse digne d'une forêt tropicale liée à la chaleur et à la disponibilité en eau et nutriments. Puis, nouveau retournement de situation, la suite de la saison s'est déroulée en l'absence de pluie. Les vendanges ont été précoces de 10 à 15 jours de moins en moyenne par rapport à 2019. Ce millésime est équilibré malgré des rendements très variables en fonction des parcelles. Globalement, les vignes n'ont pas souffert de la sécheresse et les maturités ont été atteintes. Nos Vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales.

## A DALMERAN: NOTRE BASTIDE ROSE 2020 :

Nous avons élaboré un nouveau Rosé : La Bastide Rosé. Il répond au désir de gourmandise, de fraîcheur, de finesse et de légèreté. Un vin complet du début à la fin du repas. Des arômes de petits fruits rouges. Cinsault et Grenache, cépages majeurs pour répondre à cet équilibre subtile. Délibérément jeune, il est l'alter égo de la Bastide Rouge.

**DATE DE VENDANGE :** 14 et 22 septembre 2020

**CÉPAGES-SOLS :** Grenache, Cinsault. Sol argilo-calcaire.

## DEGUSTATION DU 26 FEVRIER 2021 :

Il est d'un rose pastel clair tel que nous les aimons. Le Nez est expressif avec tout d'abord des arômes de pamplemousses roses puis la fraise gariguette prend le relais. En bouche, la groseille et la framboise mûre sont dominantes avec l'acidité nécessaire pour rester sur une impression franche et nette.

C'est un parfait accord de fraîcheur.

## ACCORDS METS / VINS :

Un Rosé jeune et délicat pour accompagner non seulement l'apéritif pour les plus pressés mais également les plats épicés et autres sushis et sashimis. Un tataki de thon, un guacamole et même un melon au meilleur Jabugo.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 10 degrés.

**POTENTIEL DE GARDE :** 18 mois.



**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](mailto:info@dalmeran.fr)



La mise en bouteilles se fait à la propriété