

CHÂTEAU DALMERAN

— 2017 —

AOP-LES-BAUX-DE-PROVENCE



MMXVII

LE MILLESIME 2017 :

Avec encore un hiver court et peu rude, le cycle végétatif de la vigne n'aura pas été au repos bien longtemps. Le printemps fut doux et la vigne reprit son activité avec de l'avance ce qui nous laisse penser dès le départ à une année plutôt précoce. Un manque de précipitations commençait très tôt à se faire sentir, nous avons eu 4 fois moins de pluie qu'en 2016, qui n'était déjà pas une année très pluvieuse. La mise à fruit n'a pas été très abondante non plus mais : un état sanitaire exceptionnel et sans stress hydrique. Malgré des rendements en jus faibles les moûts étaient bien équilibrés avec de jolies acidités. Les fermentations se sont déroulées sans encombre avec de belles aromatiques fermentaires ce qui laisse présager de beaux vins en devenir. C'est un beau millésime à coup sûr mais c'est une petite récolte qui restera dans les annales.

DATE DE VENDANGE : 25 septembre 2017

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

DÉGUSTATION DU 26 FEVRIER 2021 :

Robe rouge grenat avec des reflets violacés. Nez marqué par les épices, des notes de garrigue, boisé discret. Attaque suave, magnifique matière veloutée, une immersion réussie dans le terroir et le paysage sauvage des Alpilles. Fruits noirs, réglisse et bois de santal viennent compléter cette dégustation. Jolie longueur et élégante minéralité. Des tannins fermes et intégrés, tout en harmonie. Un millésime qui a de l'avenir.

ACCORDS METS / VINS :

Le Canard sous toutes ses formes : A l'orange ou laqué.
Un bœuf braisé aux carottes, une épaule d'agneau au thym.
Quelques fines tranches de Pata Negra.
Un Fromage : Une Gouda ou une vieille mimolette
Un Dessert : Chocolat noir avec une compotée de fruits rouges.

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