



# Château Dalmeran

## Les Baux de Provence



*Dit in het noordelijk deel van de Alpilles gelegen château is sinds enkele jaren in Engelse handen. Het profiteert, net als haar beroemde buurman Domaine de Trévallon, van een uniek micro-klimaat. De percelen staan verspreid over het domein tussen garrigue en olijfboomgaarden waardoor de terroir zich optimaal kan manifesteren. De rode wijnen worden gemaakt voor een lang leven en gaan daarom pas tenminste 5 jaar na de oogst in de verkoop. Elk voorjaar wordt op het château een kookwedstrijd georganiseerd waar jonge veelbelovende koks zich kunnen bewijzen door combinaties te creëren met de wijnen van Chateau Dalmeran. Sinds 2008 wordt er gecontroleerd biologisch gewerkt en vanaf oogstjaar 2011 mag Chateau Dalmeran het keurmerk "Agriculture Biologique" voeren.*

### Rosé Saignée 2010

*Grenache, Cinsault, Cabernet-Sauvignon*

De kleur is frambozen tot zalmroze en het bouquet weelderig met veel rood fruit. In de mond zijn het aalbessen, grapefruit en een vleugje garrigue. De afdronk is lang met prettige zuren en wat kruidigheid.

Serveertemperatuur: 11° - 13°

Wijn en spijs: tartaar van rauwe tonijn, pittige gerechten, salades .

**Ook verkrijgbaar in magnum.**



### Blanc 2010

*Roussanne, Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc*

In 2010 is voor het eerst in de geschiedenis van dit château ook witte wijn gemaakt. En wat voor één! Een krachtpatser die zich kan meten met de top van de Rhône klassiekers.

Bewaarcapaciteit: tenminste 5 jaar

Serveertemperatuur: 12° - 13°

Wijn en spijs: kalfsvlees, kikkerbillen en geitenkaas .



## Cuvée Bastide de Dalmeran 2003

*Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon, Cinsault*

Na de fermentatie en assemblage verblijft de wijn ten minste 12 maanden in grote eiken vaten en na de botteling nog ruim drie jaar in de kelders van het château.

De wijn heeft een intens diepe purperen kleur.

De neus geeft gekonfijt rood fruit, kruiden, truffel en een vleugje jodium.

De smaak is soepel en elegant met zachte tannines.

Bewaarcapaciteit: tenminste 10 jaar

Serveertemperatuur: 16° - 18°

Wijn en spijs: in melk gepocheerde jonge duif met morilles was een winnend recept van één van de kookwedstrijden.



## Château Dalmeran 2000

*Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon*

Deze wijn heeft 2 jaar lagering in eiken vaten gekregen om na de assemblage in de fles verder te rijpen. Het oogstjaar 2000 was in de zuidoostelijke regio van Frankrijk van uitzonderlijk goede kwaliteit! De kleur is diep paars tot zwart en de neus geeft rode bessen en vanille. De smaak van zwart fruit en wat leer is geconcentreerd doch elegant.

Serveertemperatuur: 17° - 18°

Bewaarcapaciteit: 15 tot 25 jaar

Wijn en spijs: Haute-Cuisine! Uiteraard vlees, wild en gevogelte maar bij een eerdere kookwedstrijd won een gerecht met in Lardo di Collonato gebakken mul op brood!



## Château Dalmeran 2003

*Syrah, Grenache, Cabernet-Sauvignon*

Deze wijn heeft 2 jaar lagering in eiken vaten gekregen om na de assemblage in de fles verder te rijpen. Het jaar 2003 was heet en droog maar dat is geen probleem voor een goede wijnmaker. De kleur is diep paars tot zwart en de neus geeft bessen en vanille. De smaak van zondoorstoofd zwart fruit en wat leer is zeer geconcentreerd maar niet zwaar.

Serveertemperatuur: 17° - 18°

Bewaarcapaciteit: 15 tot 25 jaar

Wijn en spijs: Uiteraard ook voor deze jaargang Haute-Cuisine. Fazant of patrijs bijvoorbeeld.

**Ook verkrijgbaar in magnum.**

