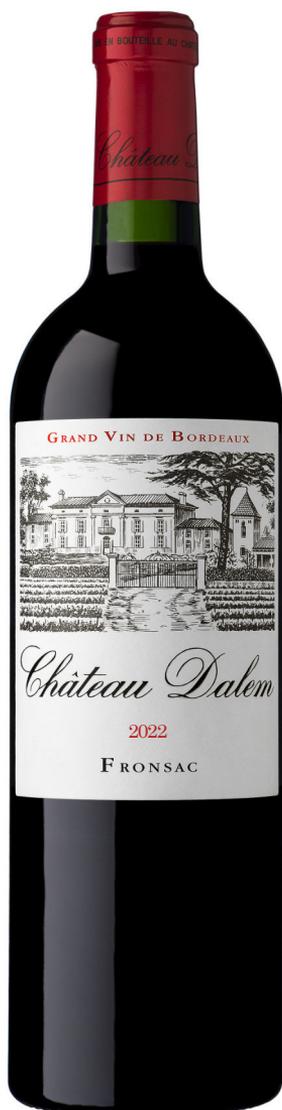




Château Dalem

MILLESIME 2022



Le caractère solaire du millésime commence dès le mois de mai avec des températures au-dessus des normales de saison. Ces conditions favorisent une floraison précoce. L'été continua dans des conditions optimales pour la vigne, sous le signe d'un « climat méditerranéen » propice à l'expression de nos grands terroirs. La belle arrière-saison nous a permis de récolter sereinement tout en conservant une juste maturité pour nos raisins.

Malgré un déficit hydrique important conjugué à de fortes températures qui ont généré des rendements plus faibles qu'espérés, la richesse tannique des pellicules est élégante et une tension subtile permet d'équilibrer la concentration en sucres élevée de nos raisins.

Appellation	Fronsac
Superficie	15 ha
Âge moyen des vignes	40 ans
Rendement moyen	32 hl/ha
Terroir	15 parcelles sur des plateaux et coteaux argilo-calcaire

Assemblage	Merlot : 85% / Cabernet Franc : 15%
Vendanges	Manuelles, table de tri densimétrique
Vinification	Cuaison : 23 jours Fermentation en cuves inox et béton
Élevage	Fermentation malolactique: Entonnage par gravité - Fermentation 50% en barriques neuves et 50% en barriques d'un vin. 18 mois en barriques de chêne français : 50% barriques neuves - 50% barriques d'un vin

Notes de dégustation	Couleur pourpre, noire et intense. Nez très aromatique, fin, fruité, pur, mûr, complexe. Nuances vanillées. Touche de goudron comme à Pomerol. Cerise. Ultra minutieux en entrée de bouche, avec une texture à la précision tactile inégalée tout le long du parcours, fondant, savoureux, allongé, profond et noble comme jamais.
----------------------	--

