

CHÂTEAU DALLAU

Bordeaux Superieur



PRESENTATION

Le château se situe au nord de Libourne, sur la commune de Saint Denis de Pile. Vignerons de père en fils depuis 1742, la passion du vin se transmet de génération en génération. Forte d'un savoir-faire traditionnel, la famille Bertin élabore des vins tout en maîtrisant les nouvelles techniques de l'œnologie moderne.

Yvette Bertin s'occupe de la propriété avec amour et détermination. Elle a su fidéliser sa clientèle en leur proposant des vins ronds et fruités, qui ne cessent de se bonifier.

« Notre but est d'améliorer sans cesse la qualité de nos produits pour satisfaire nos clients et leur faire partager le fruit de notre passion ! »

DEGUSTATION

Avec sa robe rouge rubis, le vin révèle au nez, des arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise). C'est un vin équilibré avec des tanins souples.

Le Merlot, cépage roi du libournais, amène le fruit, complété par le cabernet sauvignon dont le rôle est de créer de la fraîcheur, et par le cabernet franc, pour une parfaite « complexité » aromatique.

Il peut s'apprécier dès aujourd'hui ou après quelques années de vieillissement sur des charcuteries, viandes rouges grillées et volailles rôties.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Surface du vignoble: 32 ha

Sols : Graves et sable.

Cépages : 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes : 20 ans

Vendanges : Gorgés de sucre, pleins de saveurs et de couleurs, les raisins sont récoltés fin septembre – début octobre et apportés au chai où ils vont être égrainés, foulés, puis mis en cuve.

Vinification : La macération de quelques jours à basse température permet d'extraire la couleur et les arômes de fruits. Puis vient la fermentation alcoolique. Une nouvelle macération entraînera l'extraction des tanins responsables de la structure des vins. Après l'écoulage, une seconde fermentation va avoir lieu, transformant l'acide malique en acide lactique, ce qui va assouplir le vin.

Elevage : L'élevage en cuves ou en barriques dure alors plus d'un an. Le vin va se stabiliser grâce au collage traditionnel au blanc d'œuf puis avec une légère filtration.