

Fiche Technique

Superficie

15 ha

Age moyen des vignes

38 ans

Type de sols

Plateaux et coteaux argilo-calcaire argile sableuse sur molasses du fronsadais profondes

Vendanges

100% manuelles

Dates de vendanges

Début : 7 octobre

Fin : 28 octobre

Cépages

80% merlot – 20% Cabernet Franc

Rendements

41 hl/ha

Cuvaison

Entre 24 et 29 jours

Fermentation malolactique

100% en fûts

Elevage

50% en fûts neufs

Certifié **ISO 14001** depuis 2013
Haute Valeur Environnementale



Château Dalem

2016 le millésime inattendu . 2016 millésime au potentiel exceptionnel...

L'été magnifique qui a succédé à ce printemps très pluvieux nous avait finalement réservé de belles surprises pour octobre. Qui aurait pu imaginer cette **incroyable récolte** à l'aube de l'automne 2016.

Démarrage précoce puis croissance ralentie mais floraison idéale et enfin maturation douce et homogène des raisins sont les traits de caractère de cette année. Une fois encore, la bonne connaissance de nos terroirs et un travail minutieux à la vigne nous a permis de vendanger sereinement (mais tardivement), des merlots et des cabernets **d'une incroyable complexité**.

Grâce à nos sols et leur topographie, la vigne n'a jamais « bloqué », même en période très chaude. Mais elle a su se faire attendre, attendre... Et à quelques jours de la récolte, jamais nous n'avions dégusté de raisins **aussi intensément fruités**. Ce fruit, nous le retrouvons aujourd'hui dans les vins...

Si 2015 est un très grand millésime, 2016 a quelque chose de plus au Château Dalem. **Un éclat, une chair, une profondeur, une finesse...**

Quelle leçon que ce millésime ! Leçon de patience, de persévérance, d'humilité face à la nature

2016 est également un tournant au Château Dalem

Pionnier de la confusion sexuelle sur l'appellation, nous récoltons les fruits d'une viticulture respectueuse de l'environnement, particulièrement sur cette année.

2016 the unexpected vintage . 2016 vintage with exceptional potential...

The magnificent summer which succeeded this very rainy spring had finally reserved beautiful surprises for October. Who would have been able to imagine this **incredible harvest** at the dawn of the autumn 2016.

Early starting up then slow growth but ideal blooming and finally soft and homogeneous maturation of grapes are the characters of this year. Once more, the good knowledge of our soils and a meticulous work in the vineyard allowed us to harvest the grapes serenely (but late), **incredible complex Merlot and Cabernet**.

Thanks to our grounds and their topography, the vines has never blocked, even in very hot period. But we had to wait, and wait ... And a few days before the harvest, never we had tasted **so fruity grapes**. This fruit, we find it in wines today ...

If 2015 is one very great vintage, 2016 has something more in Château Dalem. **A brightness, a flesh, a depth, a sharpness ...**

What a lesson this vintage has been ! Patience, perseverance, humility facing the nature.

2016 is a turning point in the Château Dalem.

Pioneers of the sexual confusion in the appellation we reap the benefits of an environment-friendly vine growing, particularly over this year.

Technical Sheet

Surface

15 ha

Average age of vines

38 years old

Soils

Top/hillsides on chalky clay and sandy clay on deep « Fronsac molasses »

Harvest

100% hand-harvesting

Dates of harvest

Start : 7 octobre

End : 28 octobre

Grape varieties

80% merlot – 20% Cabernet Franc

Yield

41 hl/ha

Vatting time

between 24 and 29 days

Malolactic fermen

100% in barrels

Ageing

50% new french oak barrels

ISO 14001 Certified since 2013
High Environmental Value

