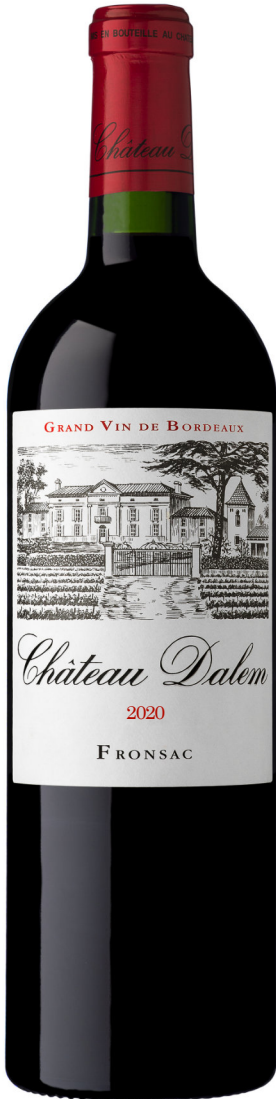




# Chateau Dalem



## LE VIGNOBLE

---

Animée par la volonté de prolonger la tradition familiale tout en prêtant une attention particulière aux questions environnementales et aux progrès techniques, Brigitte Rullier Loussert succède à son père en 2002.

Elle entreprend dès lors, l'extension progressive du vignoble, ainsi que des travaux d'agrandissement et de modernisation des infrastructures. Un nouveau chai est inauguré en 2019.

Appellation	Fronsac
Superficie	20 ha
Âge moyen des vignes	40 ans
Rendement moyen	40 hl / ha
Terroir	Variétés de sols incluant des plateaux et coteaux argilo-calcaires, ainsi que la molasse du Fronsadais

## MILLÉSIME 2020

---

Assemblage	Merlot : 90% / Cabernet Franc : 10%
Vendanges	Manuelles, table de tri densimétrique
Vinification	Cuvaison : 24 jours Fermentation en cuves inox et béton. Fermentation malolactique: 50% en barriques neuves et 50% en cuves inox et béton.
Élevage	18 mois en fûts de chêne français neufs de un et deux vins. La moitié des barriques est renouvelée tous les ans.
Note de dégustation	Couleur sombre, intense, et pourpre. Notes de mûre, chocolat noir, et épices au nez. Bouche dense et tanins soyeux.

