



Domaine de
VALCOMBE

**MAXIME &
RAPHAEL**
Gris, Rosé

Vin de Pays d'Oc
Grenache 80%, Syrah 20%



Situation: coteaux aux pentes oscillant entre 3% et 5%. Exposition Sud, surplombant les étangs de Camargue. Superficie totale de 63 ha.

Sols pauvres, lessivés, légèrement acides ; couverture profonde de galets roulés sur 4 à 15m de profondeur.

Particularités: très fine couche calcaire, cas pratiquement unique en Costières, confère au vin une fraîcheur et une minéralité évidentes.

Assemblage: Grenache noir 80%, Syrah 20%. L'âge des vignes utilisées pour cette cuvée est de 10 à 15 ans.

Vinification: ramassage puis drainage direct dans le pressoir, grappes entières, sans pressée. Décantation à 10°C puis fermentation de 15 à 18 jours à 12/13°C en cuve ciment.

Elevage: 3 mois en cuve ciment, puis sous-tirage et mise en bouteille. Pas de bois pendant l'élevage.

Dégustation: Robe rose pâle. Nez délicat de petits fruits rouges. En bouche les arômes nets de framboise se mêlent ensuite à des notes des notes légèrement acidulées, voire des touches d'agrumes. La finale est douce, parfumée et toujours très fraîche