Domaine de
VALCOMBE

MAXIME & RAPHAEL
Rouge

Vin de Pays d'Oc
Syrah 50%, Grenache 50%

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: Syrah 50%, Grenache Noir 50%. L'âge des vignes utilisées pour cette cuvée oscille entre 12 et 25 ans.

Vinification: égrappage total puis foulage très léger. Macération à froid de 24h puis levurage. Fermentation de 8 à 10 jours sans délestage, à 22-24°c. Remontages très courts mais très réguliers (3 à 5 minutes, à faible débit, 3 à 4 fois/jour).

Elevage: 6 mois en cuve ciment. Pas de bois.

Dégustation: une unique exigence: le plaisir ! Arômes éclatants de cerise, et de baies rouges. La bouche, très souple, conserve ces arômes et affiche une très belle fraîcheur. Les tanins sont simples, tout en fruit, et demeurent très ronds. Un vrai vin de soif.

Château de Valcombe – SCEA Vignobles D. Ricome - 30510 Générac (Fr) tel +33 4 6601 3220 - fax +33 4 6601 9224 - info@chateaudevalcombe.com