



CHATEAU DE VALCOMBE

Chateau Rouge

AOP Costières de Nîmes - Syrah 70%, Grenache 30%



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 70%, Grenache Noir 30%. L'âge des vignes utilisées pour cette cuvée oscille entre 12 et 25 ans.

Vinification: éraflage total puis foulage très léger. Macération à froid de 24h puis levurage. Fermentation de 9 à 12 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: 10 mois en cuve ciment. Pas de bois.

Dégustation: Cette cuvée s'habille d'une livrée jeune et sombre. Les arômes fondus, nets et expressifs sont dominés par les épices, les fruits noirs avec une pointe minérale. La matière est dense, charnue, riche et laisse une légère impression de sucrosité dans les tanins, compensée par une belle fraîcheur. Puissance, consistance et longueur la caractérisent.