



CHATEAU DE  
VALCOMBE

# Pastel Rosé

AOP Costières de Nîmes - Syrah 96%, Viognier 4%



**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 96%, Viognier 4%. Raisins de Syrah et de Viognier sont pressés en même temps.

**Vinification:** ramassage puis pressurage direct des raisins, grappes entières (Syrah et Viognier en même temps) sous couverture CO<sub>2</sub>. Décantation à 10°C puis fermentation de 15 à 18 jours à 12/13°C puis 13/14°C en fin de fermentation.

**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 mêlant les arômes, les notes d'agrumes et des touches fleuries. En bouche les arômes se marient harmonieusement créant une sensation aromatique fine et très fraîche. La finale extrêmement tendue affiche des notes de clémentine, de citron avec une belle longueur. Fraîcheur et tension caractérisent ce rosé surprenant d'élégance.