



CHATEAU DE VALCOMBE

Chateau Blanc

AOP Costières de Nîmes - Roussanne 70%, Marsanne 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: Roussanne 70%, marsanne 30%. L'âge des vignes utilisées pour cette cuvée est de 15 ans.

Vinification: ramassage puis pressurage direct, grappes entières. Décantation à 10°C puis fermentation de 15 à 18 jours à 12/13°C en cuve ciment.

Elevage: 4 mois sur lies en cuve ciment, puis soutirage et mise en bouteille. Pas de bois pendant l'élevage.

Dégustation: Robe or clair. Nez floral. En bouche, très minéral, un vin ample, charnu et parfumé. Finale longue et très fraîche, sur des notes d'agrumes.