



CHATEAU DE
VALCOMBE

Garance Rouge

AOP Costières de Nîmes - Syrah 97%, Grenache 3%



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 parfaitement unique en Costières, confère au vin une fraîcheur et une minéralité évidentes.

Assemblage: Syrah 97%, Grenache Noir 3%. Garance est issue de la plus ancienne parcelle de Syrah de la région nîmoise, plantée en 1955.

Vinification: vendange manuelle, éraflage total, pas de foulage. Fermentation en cuve ciment 10 à 12 jours, à 26-27°C, puis 28-29°C en fin de fermentation. Remontages très courts mais très réguliers (3 à 5 minutes, à faible débit, 3 à 4 fois/jour) en début de fermentation principalement, visant à affirmer la puissance tout en conservant la fraîcheur naturelle du terroir. Macération sous marc de 10 à 15 jours après fermentation pour affiner la structure.

Elevage: 12 à 15 mois en barriques de chêne français (600L); chauffe vapeur.

Dégustation: Robe noire, encre. Nez puissant de fruits noirs, de griottes et de moka. En bouche les arômes fondus, nets et expressifs sont dominés par les fruits noirs. La structure tannique est large, dense, riche mais toujours douce. La finale très longue est d'une fraîcheur surprenante pour un vin d'une telle concentration.