



CHATEAU DE
VALCOMBE

Les Sentiers de Septembre Blanc

AOP Costières de Nîmes - Grenache Blanc 60%, Rolle 40%



Situation générale: 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: Grenache Blanc 60%, Rolle 40%. L'âge des parcelles utilisées pour cette cuvée est de 17 ans (plantation en février 2003).

Vigne: effeuillage discret puis vendange en vert légère (5% des raisins enlevés sur le millésime 2017).

Rendement final après fermentation: 29Hl/ha.

Vinification: vendange manuelle suivie d'un pressurage direct de la vendange, grappes entières. Décantation à 10/11°C. Le Grenache Blanc est ramassé avant le Rolle dont les jus sont rajoutés au jus du Grenache déjà en fermentation. Fermentation de 15 à 18 jours à 13/15°C en barriques françaises neuves de 500L, chauffe vapeur.

Elevage: 4 mois sur lies en barriques puis sous-tirage.