



CHATEAU DE
VALCOMBE

Garance Rouge

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



Situation: côteaux aux pentes oscillants entre 3% et 5%. Expositions Sud, surplombant les étangs de Camargue. Surface total de 63 ha.

Sols pauvres, lessivés, légèrement acide; 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 évidente.

Assemblage: Syrah 97%, Grenache Noir 3%. Les 2 parcelles de syrah qui donnent naissance à cette cuvée ont plus de 50 ans chacune.

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: 24 mois en barriques neuves de chêne français (300L, 500L et 600L).

Dégustation: Robe noire, encre. Nez puissant de fruits noirs mûrs, de moka et de café, rehaussé d'une note de vanille. 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.