



CHATEAU DE
VALCOMBE

Folle & Douce

Rouge



Vin de France - Rouge Tendre

A RETENIR:

Sucre Naturel uniquement, ce qui facilite la digestion.

Léger en Alcool (9%) car tous les sucres ne sont pas fermentés.

Situation: coteaux aux pentes oscillant entre 3% et 5%. Expositions Sud, surplombant les étangs de Camargue. Superficie totale de 88 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.

Vinification: ramassage puis pressurage direct, grappes entières. Décantation à 10°C puis fermentation de 10 à 13 jours à 12/14°C en cuve ciment. Arrêt de fermentation par filtration tangentielle avec 30 grammes de sucre résiduel. Ainsi toute la douceur provient uniquement du sucre résiduel.

Elevage: 4 mois en cuve ciment, puis sous-tirage et mise en bouteille. Pas de bois pendant l'élevage.

Dégustation: Robe rubis clair. Nez de petits fruits rouges, de bonbons légèrement acidulés. En bouche les arômes de bourgeon de cassis s'épanouissent; la douceur accompagne délicatement le fruit sans le dominer. Finale longue, très fraîche, sans lourdeur malgré la douceur.