



CHATEAU DE  
VALCOMBE

BLANC

GUINGUETTE



*Vin de France - Chardonnay, Roussanne*



### **Le vignoble :**

Les sols du vignoble sont constitués de galets du Rhône sur des pentes de 3% à 5%, avec une exposition Sud, surplombant les étangs de Camargue.

Surface totale de production de vignes de 80ha. Les sols sont pauvres, drainés, légèrement acides, constitués d'une couverture très épaisse de galets du Rhône (5 à 15m de profondeur).

### **Assemblage :**

Chardonnay - Roussanne

Age moyen du vignoble : 6 - 10 ans.

### **Vinification :**

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 :**

En cuve ciment, avec usage léger des lies pendant quelques mois, en recherche d'un fruit élégant et de salinité en finale.

### **Dégustation :**

Robe or clair. Nez de pêche blanche et de poire fraîche. En bouche les arômes persistent, enrichis de notes de fruits à noyaux.

La finale fraîche demeure très parfumée et affiche cette touche saline, « marque de fabrique » des blancs de Valcombe.