



Domaine de
VALCOMBE

GUINGUETTE
Rouge



Vin de France

Syrah, Grenache, Cinsault

Situation: 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 88ha. Les sols sont pauvres, drainés, légèrement acides, constitués d'une couverture très épaisse de galets du Rhône (5 à 15m de profondeur)

Particularités: très fine couche calcaire, cas pratiquement unique en Costières, confère au vin une fraîcheur et une minéralité évidentes.

Assemblage: Syrah, Grenache & Cinsault. L'âge moyen des vignes utilisés pour cet assemblage est de 20 à 25 ans.

Vinification: les grappes sont entièrement égrappés puis amenées directement en cuve, après un léger foulage. Chaque parcelle est fermentée individuellement entre 22-24° L'objectif est de conserver beaucoup de fruit tout en proposant une structure réelle mais souple

Elevage: 5 mois en cuve ciment

Dégustation: couleur rouge violette. Au nez, les arômes de fruits rouges sont dominants. En bouche, des tanins souples complètent les fruits. La dégustation se termine par une touche de douceur et de sapidité, avec une finale fraîche et toujours très souple.

Accords Mets & Vins : vin d'apéritif dinatoire, repas d'été. Peut se servir frais

