CHATEAU DE VALCOMBE

LA BULLE 0 %

Jus de Raisin Pétillant - Muscat



Situation: 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.

Vinification & Prise de Mousse : le raisin est pressé, il s'en suit une stabulation à froid puis filtration. Il sera ensuite conservé à froid. La mise en bulle est réalisée par adjonction de gaz carbonique.

Elevage: 3 mois en cuve inox, puis sous-tirage et mise en bouteille. Pas de bois pendant l'élevage.

Dégustation: On retrouve les senteurs du verger au printemps par des notes florales. Puis le fruit est mis en valeur par des odeurs de pêche & d'abricot. La douceur naturelle du jus de muscat est accompagnée par une fraicheur qui apporte de l'élégance

Accords Mets & vins : crêpes, desserts. Boisson idéale pour tous les âges

Château de Valcombe SCEA Ricome Vignerons - 30510 Générac (Fr) tel +33 4 6601 3220 - fax +33 4 6601 9224 - info@chateaudevalcombe.com