Domaine de
VALCOMBE

BULLE DE CHARDONNAY



Vin de France

100% Chardonnay

Situation: coteaux aux pentes oscillant entre 3% et 5%. Exposition 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.

Assemblage: 100% Chardonnay

Vinification : pressurage direct des raisins, débourbage à froid puis fermentation alcoolique à température contrôlée afin de préserver la fraîcheur & les arômes du Chardonnay.

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

Dégustation: Robe jaune pâle aux reflets brillants. Bulles fines et élégantes. Nez expressif de felurs blanches, d'agrumes et de fruits à chair blanche. Bouche fraîche, équilibrée et délicatement fruitée, avec une finale vive & persistante

Accords Mets & Vins : idéal à l'apéritif, fruits de mers, huitres, poissons grillés, sushis, desserts aux fruits

Château de Valcombe – SCEA Ricome Vignerons - 30510 Générac (Fr) tel +33 4 6601 3220 - fax +33 4 6601 9224 - in-