NO SEX FOR BUTTERFLY

BLANC

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

IGP D'OC— 100 % Chardonnay



Situation générale: 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: Chardonnay 100%. L'âge des parcelles utilisées pour cette cuvée est de 4 ans (plantation en février 2021).

Vigne: effeuillage discret puis vendange en vert légère. Enherbement total. Rendement final après fermentation: 42Hl/ha.

Vinification: vendange mécanique suivie d'un pressurage direct de la vendange, grappes entières. Décantation à 10/11°c. Fermentation de 15 à 18 jours à 13/15°c en barriques françaises neuves de 500L, chauffe vapeur.

Elevage: 4 mois sur lies en barriques puis sous-tirage.

Château de Valcombe SCEA Ricome Vignerons - 30510 Générac (Fr) tel +33 4 6601 3220 - fax +com33 4 6601 9224 - info@chateaudevalcombe.