CHATEAU DE VALCOMBE

SOYONS
Rouge

VIN DE FRANCE



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 parfaitement unique en Vallée du Rhône mérodionale, qui confère au vin une fraîcheur et une minéralité évidentes.

Assemblage: Assemblage de Syrah & Grenache

Vinification: vendange manuelle, éraflage total, pas de foulage. Fermentation en cuve ciment 10 à 12 jours, à 26-27°c, puis 28-29° c en fin de fermentation. Remontages très courts mais très réguliers (3 à 5 minutes, à faible débit, 3 à 4 fois/jour) en début de fermentation principalement, visant à affirmer la puissance tout en conservant la fraîcheur naturelle du terroir. Macération sous marc de 10 à 15 jours après fermentation pour affiner la structure.

Dégustation: Robe noire. Vin rouge suave, extrèmement soyeux en bouche. Notes de fruits rouges compotés, vanille, accompagné d'une touche de caramel en finale.

Accords : Brie rôti au Miel & Noix, Magret de canard, Souris d'Agneau confite, Tataki de Bœuf, Dessert au chocolat & fleur de sel, Tarte Tatin servi tiède

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