



AOP COSTIERES DE NIMES

Château Valcombe

Pastel



Cépages : Syrah 70%, Grenache noir 30%

Age des vignes : 35 ans

Sol : pauvres, lessivés, légèrement acide ; couverture sur 4 à 20 mètres de galets du Rhône. Très fine couche de calcaire, cas parfaitement unique en Costières, confère une minéralité et une fraîcheur surprenante pour des vins du sud de la Vallée du Rhône

Vinification: Vendange : après égrappage total, chaque parcelle est pressée puis vinifiée séparément.

Rosé de pressée : pressurage direct des grains issus de parcelles conduites et récoltées dans le but de produire du rosé. Fermentations : 15 à 20 jours à 10/12°C puis 12/14°C en fin de fermentation.

Elevage : en cuve ciment avec utilisation des lies superficielles pour extraire arômes et gras.

Mise en bouteille : effectuée très tôt, dès le mois de décembre, pour capturer un maximum de fraîcheurs et d'arômes de fruits.

Titre alcoométrique : 12,5% Vol.

Dégustation :

Jolis arômes de fleur blanche puis de petits fruits rouges. En bouche le fruit s'accompagne d'une belle douceur, nette et légère.

La finale est fraîche, presque mentholée, avant le retour des arômes de fruits rouges.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z