



# AOP COSTIERES DE NIMES

## Château Valcombe Tradition



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: Vinification parcelle par parcelle ; égrappage total. Contrôle des températures permanent à 24-26°C puis 27-28°C en fin de fermentation.

Macération : très courte, à froid avant fermentation, en recherche d'extraction aromatique.

Fermentations : 10 jours environ; pas de délestages; mouillages lents et répétés (4 à 5 fois/jour).

Elevage : 10 mois en cuve ciment. Pas de bois.

Titre alcoométrique : 12,5% Vol.

### Dégustation :

Robe sombre au reflet pourpre. Nez concentré de fruits noirs et d'épices. En bouche un vin puissant mais aux tanins élégants et soyeux. La palette aromatique fruitée et épicée est très séduisante.

### Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18°C) peut accompagner tout un repas à base de viandes.

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