



AOP COSTIERES DE NIMES

Château Valcombe Tradition



Cépages : Roussane 70%, Grenache 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: mécanique ; pressurage direct, grappes entières.

Décantation: à 10°C.

Fermentations: 15 à 18 jours à 12/13°C.

Elevage: 4 mois sur lie et bâtonnage doux et régulier en cuve ciment. Pas de bois.

Titre alcoométrique : 12,5% Vol.

Dégustation :

Robe or clair. Nez de citron frais, de bonbons acidulés. En bouche un vin ample, charnu et parfumé; les arômes du nez s'enrichissent de notes de pamplemousse et de melon très méridionales

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais.

A l'apéritif ou en accompagnement de plats à base de poissons ou crustacés.