



# AOP COSTIÈRES DE NIMES

## Château Valcombe

### Rouge « Prestige »

**Cépages** : Syrah et Grenache.

**Sol** : sols de coteaux aux pentes oscillants entre 3 et 12% exposés plein sud et surplombant les étangs de Camargue.

**Vinification** : Vinification parcelle par parcelle ; égrappage total. Contrôle des températures permanent à 25-27°C puis 27-28°C en fin de fermentation. Fermentation de 10 à 12 jours en cuve ciment. Remontages lents et mouillages répétés (4 à 5 fois par jour). Macération longue de 10 à 15 jours après fermentation, en recherche d'extraction aromatique, de finesse et de souplesse tannique. Élevage de 15 à 18 mois en barrique.

#### **Dégustation** :

Robe dense d'un rouge au reflet pourpre. Nez concentré de fruits noirs et d'épices. En bouche, un vin ample et plein, aux tanins parfaitement intégrés. Finale persistante de cassis, de réglisse et d'épices diverses. Un vin racé très plaisant.



JD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans

tel. : 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