



# AOP COSTIÈRES DE NIMES

## CHATEAU DE VALCOMBE

### Rosé « Pastel »



**Cépages** : Syrah 96%, Viognier 4%. Raisins de Syrah et de Viognier sont pressés en même temps.

**Elevage** : 3 mois en cuve ciment, puis sous-tirage et mise en bouteille. Pas de bois pendant l'élevage.

**Vinification** : Ramassage puis pressurage direct des raisins, grappes entières (Syrah et Viognier en même temps) sous couverture CO<sub>2</sub>. Décantation à 10°C puis fermentation de 15 à 18 jours à 12/13°C puis 13/14°C en fin de fermentation.

**Dégustation** : Robe rose pâle. Nez délicat mêlant les arômes, les notes d'agrumes et des touches fleuries. En bouche les arômes se marient harmonieusement créant une sensation aromatique fine et très fraîche. La finale extrêmement tendue affiche des notes de clémentines, de citron avec une belle longueur. Fraîcheur et tension caractérisent ce rosé surprenant d'élégance.