



# AOP COSTIÈRES DE NIMES

## CHATEAU DE VALCOMBE Rouge « Tradition »



**Cépages** : Syrah 70%, Grenache noir 30%. L'âge des vignes utilisées pour cette cuvée oscille entre 12 et 25 ans.

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

**Vinification** : Eraflage total puis foulage très léger. Macération à froid de 24h puis levurage. Fermentation de 9 à 12 jours sans délestage, à 22-24°C. Remontages très courts mais très réguliers (3 à 5 minutes, à faible débit, 3 à 4 fois/jour).

**Dégustation** : Cette cuvée s'habille d'une livrée jeune et sombre. Les arômes fondus, nets et expressifs sont dominés par les épices, les fruits noirs avec une pointe minérale. La matière est dense, charnue, riche et laisse une légère impression de sucrosité dans les tanins, compensée par une belle fraîcheur. Puissance, consistance et longueur la caractérisent.