



AOP COSTIÈRES DE NIMES

CHATEAU DE VALCOMBE Blanc sec « Tradition »



Cépages : Roussanne 70%, Marsanne 30%. L'âge des vignes utilisées pour cette cuvée est de 15 ans.

Elevage : 4 mois sur lies en cuve ciment, puis soutirage et mise en bouteille. Pas de bois pendant l'élevage.

Vinification : Ramassage puis pressurage direct, grappes entières. Décantation à 10°C puis fermentation de 15 à 18 jours à 12/13°C en cuve ciment.

Dégustation : Robe or clair. Nez floral. En bouche, très minéral, un vin ample, charnu et parfumé. Finale longue et très fraîche, sur des notes d'agrumes.