Château de Valcombe

Château de Valcombe - blanc



Le Château de Valcombe est situé à Générac, dans le département du gard, au cœur des Costières de Nîmes. En 1740 la famille de Surville en fait l'acquisition. Louis lègue le domaine à son neveu Charles Ricome , rejoint par son épouse Bénedicte puis par leurs fils Basile et Nicolas. Chaque génération apporte sa passion et son savoir-faire à cette terre unique.

TERROIR : AOP Costières de Nîmes 13.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Rolle, grenache, viognier, marsanne

VINIFICATION : Éraflage 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.
Élevage 10 mois en cuve ciment. Pas de bois.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10°C

ACCORDS METS ET VIN : : A table on le déguste avec des côtelettes d'agneau aux herbes ou un lapin aux olives.

GARDE : 2 à 4 ans

SPÉCIFICITÉS : La cuvée s'habille d'une livrée jeune et sombre. Au nez vous reconnaitrez des notes de tapenade noire, de fruits noirs frais. Vous retrouverez en bouche ces arômes nets et expressifs, dominés par les épices, les fruits noirs et une pointe minérale. Sa matière dense, charnue laisse une légère impression de sucrosité dans les tanins, compensée par une belle fraîcheur. Les tanins sont fondus, offrant un vin peu astringent et prêt à boire.