Château de Valcombe
Folle et Douce- 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 : Vin de France 11% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Colombard, muscat petits grains, petit menseng, viognier, grenache

VINIFICATION : Ramassage, éraflage, puis pressurage direct. Décantation à 10°C puis fermentation de 10 à 13 jours à 12/14°C en cuve ciment. Arrêt de fermentation par filtration tangentielle autour de 48g de sucre résiduel. Ainsi toute la douceur provient des sucres résiduels.
Élevage 3 mois en cuve ciment, puis sous-tirage et mise en bouteille. Pas de bois pendant l'élevage.

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

ACCORDS METS ET VIN : : Accompagnera à merveille un foie gras ou vos desserts les plus gourmands.

GARDE : 2 à 4 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe dorée avec des reflets or. Nez fruits à noyaux (pêche, abricot) avec une belle touche exotique. En bouche les arômes de fruits exotiques (ananas, mangue) s'épanouissent, accompagnés d'une nuance citronnée ; la douceur accompagne délicatement le fruit sans le dominer. Finale longue et fraîche, sans lourdeur malgré la douceur.