Château de Valcombe

Pastel - rosé



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 14.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Syrah, viognier

VINIFICATION : Ramassage puis pressurage direct des raisins, grappes entières, sous couverture CO2. Décantation à 10°C puis fermentation de 15 à 18 jours à 12/13°C puis 13/14°C en fin de fermentation.
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 : : S'apprécie avec un joli plateau de fruits de mer, un carpaccio de bœuf et parmesan.

GARDE : 1 à 2 ans

SPÉCIFICITÉS : Une 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 clémentine, de citron, avec une belle longueur. Fraîcheur et tension caractérisent ce rosé surprenant d'élégance.