LIBERGE VINS

CHASSEURS DE VINS ET D'HISTOIRES

COSTIERES DE NIMES AOP PRESTIGE BLANC 2017
CHATEAU DE VALCOMBE

L'HISTOIRE …

Le Château de Valcombe appartient à la famille Ricome depuis 1740. Les premières vignes de Syrah voient le jour après la Seconde Guerre Mondiale, lorsque le neveu de Louis de Surville, Charles Ricome a repris le domaine. C'est en 1975 que Dominique son fils, prend la suite et toujours dans cette même orientation ; produire des vins de qualité et développer la surface plantée en vignes (aujourd'hui plus de 85 hectares). Dominique Ricome fait partie des fondateurs de l'appellation Costières de Nîmes. Aujourd'hui, Nicolas et Basile ont rejoint l'affaire familiale. La plantation en blanc a débuté en 2005. Et depuis 2009, le Château de Valcombe est passé en Agriculture Biologique qui par la suite sera complétée par la certification "Haute Valeur Environnementale".

LE VIN …

Région : Vallée du Rhône
Appellation : Costières de Nîmes
Millésime : 2017
Couleur : Blanc
Cépage(s) : 60% Roussanne, 30% Grenache, 10% Viognier
Degré : 14%
Contenant : 75cl

Anecdotes...
Ce Costières de Nîmes Prestige blanc 2017 provient de sols pauvres, lessivés, légèrement acides ; avec une couverture profonde de galets roulés sur 4 à 15m de profondeur. La particularité de cette cuvée, c'est que les vignes de blanc sont plantées sur un sol renfermant une très fine couche calcaire, cas quasiment unique en Costières de Nîmes.
Les vendanges ont été manuelles, suivies d'un pressurage direct, grappes entières. Il y a eu une décantation à 10/11°c. La Roussanne et Grenache Blanc ont été ramassés ensemble, le Viognier, lui, un peu plus tard. Son jus étant rajouté aux jus déjà en fermentation Roussanne/Grenache Blanc. La fermentation a duré 24 jours à 13/15°c en barriques françaises neuves de 500L.
Enfin, il y a eu un élevage de 5 mois sur lie en barriques, puis sous-tirage et remise en barriques pour 1 an.

LA DÉGUSTATION :
Œil : jolie robe couleur or aux reflets verts
Nez : marqué par le bois, avec de très belles notes d'agrumes
Bouche : tout en tension, elle est gourmande, et on retrouve ce côté très aromatique

CONSEILS DE DÉGUSTATION :
Température entre 10°C et 12°C.
À consommer jusqu'en 2020.
À déguster sur des fromages affinés, ou des viandes blanches.

Ce Costières de Nîmes Prestige Blanc 2017 du Château de Valcombe est vin que l'on appréciera en mangeant, avec son côté aromatique et boisé.

1841 Rte de Coconville, Ouville-la-bien-tournée, 14170 ST-PIERRE-EN-AUGE – Tél : 02 31 20 53 84 – Fax : 02 31 20 58 84
S.A.R.L. au capital de 30 000€ - R.C.S. Lisieux B – SIRET 421 489 238 00012 – APE 4634 Z – T.V.A.Intracommunautaire : FR 73 421 489 238 - contact@libergevins.com