



**COSTIERES DE NIMES AOP - GARANCE 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 : Rouge

Cépage(s) : 97% Syrah, 3% Grenache Noir

Degré : 14,5%

Contenant : 75cl



Anecdotes...

Les sols de côtes aux pentes oscillantes entre 3% et 12%, sont exposés plein Sud et surplombent les étangs de Camargue. Les sols sont pauvres, lessivés, légèrement acide ; couverture profonde de galets roulés sur 4 à 15m de profondeur.

Sur ce Costières de Nîmes Garance 2017 du Château de Valcombe, les vendanges ont été manuelles, il y a eu un éraflage total, pas de foulage. La fermentation s'est déroulée en cuve ciment de 10 à 12 jours, à 26-27°C, puis 28-29°C en fin de fermentation. Ensuite, il y a eu des remontages très courts mais très réguliers (3 à 5 minutes, à faible débit, 3 à 4 fois/jour) en début de fermentation principalement, visant à affirmer la puissance tout en conservant la fraîcheur naturelle du terroir. Puis, il y a eu une macération sous marc de 10 à 15 jours après fermentation pour affiner la structure du vin.

Et enfin, l'élevage de cette cuvée s'est passé durant 24 mois en barriques neuves de chêne français (300L, 500L et 600L).

LA DÉGUSTATION :

Œil : robe noire, encre

Nez : puissant, où les arômes de fruits noirs mûrs, moka, café se mélangent avec une touche vanillée

Bouche : des arômes fondus, nets et expressifs, belle structure tannique, dense et riche mais avec beaucoup de douceur, finale longue et d'une belle fraîcheur

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 14°C et 16°C.

À consommer jusqu'en 2026.

À déguster en apéritif, sur des plats épicés ou des desserts à base de fruits, sorbets.

Ce Costières de Nîmes Garance 2017 du Château de Valcombe s'exprime sur de très belles notes de fruits mûrs, minéral et gourmand !