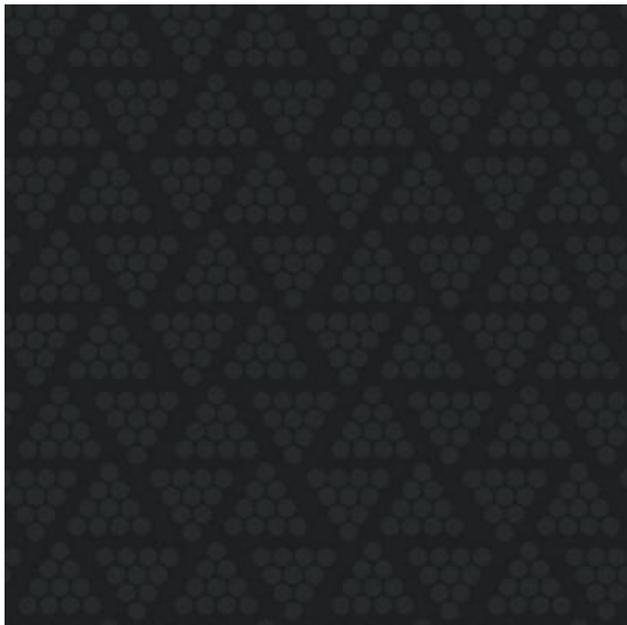

CHATEAU DE VALCOMBE



Accords mets et vins

Cotillettes d'Agneau aux herbes - Crêpes jambon-fromage -
Saucisson de toro - Magret de canard .

Détails

Domaine : Chateau de Valcombe

Couleur : Rouge

Effervescent : Non

Millesime : 2019

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Primeur : Non

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Syrah

Région : Vallée du Rhône

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Pays d'Oc

Caractéristiques

Terroir : Côteaux aux pentes oscillants entre 3% et 5%. Expositions Sud, surplombant les étangs de Camargue. Superficie total de 63 ha. Sols pauvres, lessivés, légèrement acide; couverture profonde de galets roulés sur 4 à 15m de profondeur.

Cépage : Syrah 100%

Vendange : Mécanique

Viticulture : Parcelle de 4,7ha cultivée en Bio depuis 2009 et certifiée Bio depuis 2012

Vinification : Égrappage pour partie et encuvage grappe entière pour l'autre partie. Fermentation en cuve ciment à 25/26°C. Remontage très courts, 3 fois/jour. Pas de délestages. Cuvaïson 15 jours.

Elevage : Cuve Ciment pendant 7 mois

Dégustation

Robe : Jeune dans ses reflets, beau violet.

Nez : Fruit noir léger, oive noire, et garrigues.

Bouche : Une syrah surprenant par sa fraîcheur et son côté noir, encre, presque minéral.

Finale : Sur des notes légèrement carbonées, souple et plutôt fraîche.

Garde : 2 à 4 ans

Température de service : 16°C/17°C

HISTOIRE DU DOMAINE

1740 La Famille Ricome de Surville achète le domaine de Valcombe. 1755 Le premier millésime sort de la cave du domaine de Valcombe. 1784 La cave principale est construite 1840 Fin de la construction du Château de Valcombe. 1855 Première médaille à l'Exposition Universelle de Paris. 1873 Seconde médaille à l'Exposition Universelle de Vienne (Autriche). 1950 Charles Ricome succède à son oncle Louis de Surville à la tête du domaine et devient le premier vigneron à planter de la Syrah à Nîmes. 1979 Dominique Ricome succède à son père Charles à la tête du domaine 2005 Le Château de Valcombe est certifié en « Agriculture Raisonnée ». 2009 Premier millésime de Lion's Kop, le vins sud-africain de la famille Ricome. 2009 10ha du vignoble sont convertis à l'Agriculture Biologique. 2012 Basile & Nicolas Ricome succèdent à leurs parents Dominique & Bénédicte. 2017 L'ensemble du vignoble est conduit en Agriculture Biologique. 2018 Le domaine est certifié HVE3, « Haute Valeur Environnementale » Niveau 3.

