



CHATEAU DE VALCOMBE



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Chateau de Valcombe - Chateau de Valcombe

Cuvée

Halite

Appellation

AOC Costières de Nîmes

Type

Blanc

Millésime

2021

Cépages

Grenache blanc 60%, Rolle 40%

PRÉSENTATION

Le millésime

Complexe

Situation

Coteaux aux pentes oscillant entre 3% et 5%. Exposition Sud, surplombant les étangs de Camargue. Superficie totale de 63 ha.

Terroir

Sols pauvres, lessivés, légèrement acides; couverture profonde de galets roulés sur 4 à 15m de profondeur.

Particularités: très fine couche calcaire, cas pratiquement unique en Costières, confère au vin une fraîcheur et une minéralité évidentes.

Assemblage: Grenache Blanc 70%, Rolle 30%. L'âge des parcelles utilisées pour cette cuvée est de 17 ans (plantation en février 2003).

Vinification

Vendange manuelle suivie d'un pressurage direct de la vendange, grappes entières. Décantation

à 10/11°C. Le Grenache Blanc est ramassé avant le

Rolle dont les jus sont rajoutés au jus du Grenache déjà

en fermentation. Fermentation de 15 à 18 jours à

13/15°C en barriques françaises neuves de 500L, chauffé

vapeur.

CONSEILS

Potentiel de garde

2 à 3 ans

1/2

Chateau de Valcombe

4800 ROUTE DE SAINT GILLES, 30510 GENERAC

Tel. 04.66.01.32.20. - Fax 04.66.01.92.24. - info@chateauvalcombe.com

chateauvalcombe.com/fr/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE



CHATEAU DE VALCOMBE

CARACTÉRISTIQUES



Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 80 ha

Âge moyen des vignes: 42 ans

Rendement: 45 hL/ha

Volume de production: 6.000

pH: 3.64

SO2 total: 65 mg/L