



CHATEAU DE  
VALCOMBE

# Folle & Douce Blanc

Vin de France - Blanc Moelleux



**Situation:** coteaux aux pentes oscillant entre 3% et 5%. Expositions Sud, surplombant les étangs de Camargue. Superficie totale de 70 ha.

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:** Viognier, Roussanne et Grenache Blanc principalement; touche de Muscat.

**Vinification:** ramassage, éraflage, puis pressurage direct. Décantation à 10°C puis fermentation de 10 à 13 jours à 12/14°C en cuve ciment. Arrêt de fermentation par filtration tangentielle autour de 48 grammes de sucre résiduel.

**Elevage:** 3 mois en cuve ciment, puis sous-tirage et mise en bouteille. Pas de bois pendant l'élevage.

**Dégustation:** Robe dorée avec des reflets or. Nez fruits à noyaux (pêche, abricot...) avec une jolie touche exotique. En bouche les arômes de fruits exotiques (ananas, mangue) s'épanouissent, accompagnés d'une nuance citronnée; la douceur accompagne délicatement le fruit sans le dominer. Finale longue et très fraîche, sans lourdeur malgré la douceur.