



CHATEAU DE
VALCOMBE

Octobre Rouge

IGP Vin de Pays d'Oc - Grenache 100%



Situation: coteaux aux pentes oscillant entre 3% et 5%. Exposition Sud, surplombant les étangs de Camargue. Superficie totale de 63 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 autour de Nîmes, confère au vin une fraîcheur et une minéralité évidentes.

Assemblage: Grenache 100%. Parcelle la plus haute à Valcombe, altitude 110m.

Vinification: égrappage total de la vendange puis vinification de la parcelle exclusivement. Fermentation en cuve ciment autour de 25-27°C puis 28-30°C en fin de fermentation. Remontages doux, lents et répétés. Macération post-fermentation de 5 à 10 jours sous marc, pour affiner la structure tannique et aromatique.

Elevage: 24 mois en vieilles barriques.

Dégustation: Robe d'un rouge sombre, peu intense. Nez concentré, assez riche, de fruits noirs, de cerise avec de notes légèrement épicées et une touche de fumé. En bouche, un vin ample, relativement plein, aux tanins parfaitement intégrés. Un vin plutôt sur la finesse que la puissance, offrant une finale longue, parfumée toute en fraîcheur. Bel équilibre alcool/acidité/arômes.