CHATEAU DE VALCOMBE

# Folle et Douce

## Rosé

### Vin de France - Rosé Moelleux

**Situation**: coteaux aux pentes oscillant entre 3% et 5%. Expositions 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 en Costières, confère au vin une fraîcheur et une minéralité évidentes.

**Assemblage**: Syrah principalement, puis Grenache et une touche de Mourvèdre.

**Vinification**: ramassage puis pressurage direct, grappes entières. Décantation à 10°c puis fermentation de 10 à 13 jours à 12/14°c en cuve ciment. Arrêt de fermentation par filtration tangentielle avec 65 grammes de sucre résiduel.

**Elevage**: 4 mois en cuve ciment, puis sous-tirage et mise en bouteille. Pas de bois pendant l'élevage.

**Dégustation**: Robe rose avec des reflets bleutés. Nez de petits fruits rouges, de bonbons légèrement acidulés avec une touche exotique. En bouche les arômes de fruits rouges s'épanouissent; la douceur accompagne délicatement le fruit sans le dominer. Finale longue et très fraîche, sans lourdeur malgré la douceur.

**Château de Valcombe** SCEA Ricome Vignerons - 30510 Générac (Fr) tel +33 4 6601 3220 - fax +33 4 6601 9224 - info@chateaudevalcombe.com