DOMAINE DE VALCOMBE CHARDONNAY 2023 BLANC

DOMAINE DE VALCOMBE



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Découvrez un trésor doré qui incarne l'élégance et le raffinement. Ce Chardonnay, aux reflets scintillants de soleil, vous envoûtera dès le premier regard. En nez, il libère un bouquet généreux de fruits à chair blanche poire juteuse, pomme croquante sublimé par des notes subtiles de vanille et de fleurs blanches. À chaque gorgée, une caresse veloutée envahit le palais, dévoilant une harmonie parfaite entre fraîcheur et rondeur. L'acidité délicate équilibre magnifiquement la richesse beurrée, avec une finale longue et gracieuse qui rappelle des agrumes confits et une légère touche d'amande.

Accords mets et vins

Foie-gras, viande blanche en sauce beurrée, poisson, feuilleté d'asperge

Détails

Couleur : Blanc
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc
Nom du Vigneron : Basile & Nicolas Ricome
Domaine : Chateau de Valcombe
Millesime : 2023

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : 100% Chardonnay
Vendange : Mécanique
Viticulture : Biologique
Elevage : 6 mois en barrique de chêne français de 500L

Dégustation

Robe : Robe verte légérement doré
Nez : Fruit blancs, fruits à noyaux et une touche d'amande grillée
Bouche : Une bouche sur des fruits blancs, notes pétrolés finement boisé
Finale : Grande salinité en finale
Garde : 5 ans
Température de service : 12°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 Agricuture Biologique. 2018 Le domaine est certifié HVE3, « Haute Valeur Environnementale » Niveau 3.

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch