NO SEX FOR BUTTERFLY 2023 BLANC

DOMAINE DE VALCOMBE



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Entre Provence et Languedoc, sur la dernière langue septentrionale de terroir rhodanien, à quelques kilomètres de la Mediterranée, surplombant les étangs de Camargue, se trouve le Château de Valcombe. Ce blanc étonne par sa richesse aromatique, sa note anisée et sa fraîcheur surprenante pour un blanc de cette région.

- Roussanne 60%
- Viognier 30%
- Grenache Blanc 10%

Accords mets et vins

Apéritif; asperges; bar de ligne; Melon charentais; grillades; veau; jambon cru; fromage affinés à pâtes dures (salers, cantal, comté)...

Détails

Couleur : Blanc
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Roussanne, Viognier, Grenache blanc
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc
Domaine : Chateau de Valcombe
Millesime : 2023

Caractéristiques

Terroir : Côteaux aux pentes oscillants entre 3% et 5%. Expositions Sud, surplombant les étangs de Camargue. Superficie total de 63 ha. Sols pauvres, lessivés, légèrement acide; couverture profonde de galets roulés sur 4 à 15m de profondeur.
Cépage : Roussanne 60%, Viognier 30%, Grenache Blanc 10%
Vendange : Mécanique
Viticulture : Parcelle de 2ha cultivée en Bio depuis 2012 et certifiée Bio depuis 2015.
Vinification : Après égrappage total, les raisins sont pressés en pressoir pneumatique inerté, avant l'encuvage. La fermentation se déroule en cuve ciment, de façon séparée au début pour chaque cépage. Puis les jus en fermentaion sont assemblés de manière à finir ensemble leur fermentation dans une seule et même cuve. Fermentation du jus en cuve ciment à 15/16°c pendant 13 à 16 jours. Pas d'utilisation de bois.
Elevage : Cuve Ciment pendant 4 mois. Pas de bois.

Dégustation

Robe : Jaune pâle, reflets verts clairs.
Nez : Nez de pêches, de poires, avec une note saline.
Bouche : En bouche les fruits à noyaux sont très présents, idéalement relevé par une salinité garante de la fraîcheur et qui témoingne de l'origine du vin.
Finale : Sur les agrumes et le côté légèrement iodé.
Garde : 2 ans
Température de service : 11°c/13°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