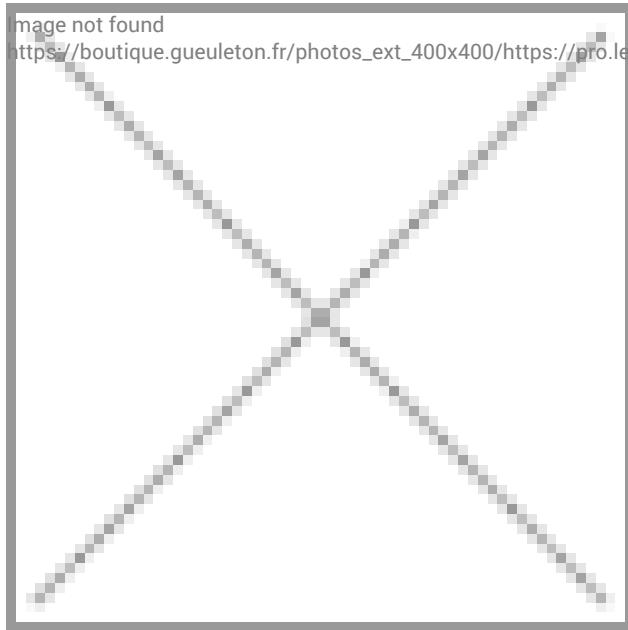


# CHATEAU DE VALCOMBE 2023 BLANC

DOMAINE DE VALCOMBE



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

[https://boutique.gueleton.fr/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC01775-1-1-1.jpg](https://boutique.gueleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC01775-1-1-1.jpg)

Vin Blanc sec, non boisé, qui étonne par la fraîcheur de sa roussanne, sa tonicité et sa pointe saline en finale qui signe son origine méditerranéenne !!

- Roussanne 70%
- Marsanne 30%

## Accords mets et vins

Velouté d'asperges - Asperges natures - Saumon fumé - Vieux  
Cantal - Comté

## Détails

**Domaine :** Chateau de Valcombe

**Couleur :** Blanc

**Millesime :** 2023

**Degrés :** 13 %

**Viticulture :** Biologique

**Bio :** Oui

**Contenance :** 0,75 L

**Cépages :** Marsanne, Roussanne

**Région :** Vallée du Rhône

**Packaging :** carton de 6

**Appellation :** AOP Costières de Nîmes

**Nom du Vigneron :** Basile & Nicolas Ricome

## 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 70%, Marsanne 30%

**Vendange :** Mécanique

**Viticulture :** Biologique

**Vinification :** Ramassage puis pressurage direct, grappes entières. Décantation à 10°C puis fermentation de 15 à 18 jours à 12/13°C en cuve ciment.

**Elevage :** Cuve Ciment pendant 5 mois

## Dégustation

**Robe :** Jaune pâle, aux reflets légèrement verts

**Nez :** Mandarine, Clémentine mais surtout Poire

**Bouche :** Fraîche, sur les fruits blancs et les agrumes, avec une poire très présente et une note saline magnifique

**Finale :** Pointe saline et minérale

**Garde :** 2 à 4 ans

**Température de service :** 12°C/14°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 vin 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 Agriculture Biologique. 2018 Le domaine est certifié HVE3, « Haute Valeur Environnementale » Niveau 3.

