CHATEAU DE VALCOMBE 2022 ROUGE MAGNUM

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, cette cuvée est produite à partir de la plus ancienne parcelle de Syrah des Costières de Nîmes, plantée en 1955.

- Syrah 70%
- Grenache 30%

Accords mets et vins

Lapin de garenne aux olives - Tajine de poulet - Cotellettes d'Agneau aux herbes

Détails

Millesime : 2022
Degrès : 14 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 1,50 L
Cépages : Syrah, Grenache
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Basile & Nicolas Ricome
Domaine : Chateau de Valcombe
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Costières de Nîmes
Bio : oui

Dégustation

Robe : Jeune dans ses reflets, beau violet.
Nez : Fruits Noirs frais; tapenade; garrigue; expressif mais pas envahissant
Bouche : Fraîche, sur les fruits noirs avec une point de minéralité et une grande tenue
Finale : Sur la fraîcheur, le noir
Garde : 5 à 8 ans
Température de service : 17°c/18°c

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 : Syrah 70%, Grenache 30%
Vendange : Mécanique
Viticulture : Biologique
Vinification : Eraflage total puis foulage très léger. Macération à froid de 24h puis levurage. Fermentation de 9 à 12 jours sans délestages, à 22-24°c. Remontages très courts mais très réguliers (3 à 5 minutes, à faible débit, 3 à 4 fois/jour).
Elevage : Cuve Ciment pendant 10 mois

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
Albi