# PASTEL 2023 ROSÉ

DOMAINE DE VALCOMBE




Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Vin Rosé sec, non boisé, rosé de Pressés, tendu, assemblage étonnant Syrah/Viognier. Un vin qui surprend par sa tonicité, sa touche agrumes et sa pointe saline en finale qui signe son origine méditerranéenne !!

- Syrah 95%
- Viognier 5%

## Accords mets et vins

Filets de Rouget, Melon de Cavaillon, Saumon fumé, poulet coco/coriandre

## Détails

**Millesime :** 2023
**Degrès :** 12 %
**Viticulture :** Biologique
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Syrah, Viognier
**Région :** Vallée du Rhône
**Packaging :** carton de 6
**Nom du Vigneron :** Basile & Nicolas Ricome
**Domaine :** Chateau de Valcombe
**Couleur :** Rosé
**Appellation :** AOP Costières de Nîmes
**Bio :** oui

## Dégustation

**Robe :** Très joli rose pâle, aux reflets rosés
**Nez :** Mandarine, Clémentine et une note de fruits rouges
**Bouche :** Fraîche, avec une touche de fruits puis les agrumes qui dominent.
**Finale :** Finale marquée par la fraîcheur, la tension, une Pointe saline et minérale.
**Garde :** 2 ans max.
**Température de service :** 11°c/12°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 95%, Viognier 5%
**Vendange :** Mécanique
**Viticulture :** Biologique
**Vinification :** Ramassage puis pressurage direct des raisins, grappes entières (Syrah et Viognier en même temps) sous couverture C02. Décantation à 10°c puis fermentation de 15 à 18 jours à 12/13°c puis 13/14°c en fin de fermentation.
**Elevage :** Cuve Ciment pendant 5 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