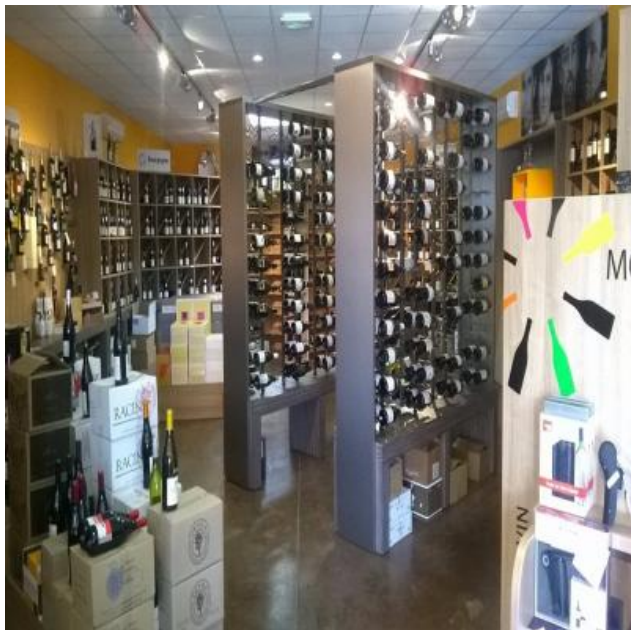


DOMAINE DE VALCOMBE



Accords mets et vins

Plateau de charcuterie, Tapas, Spaghettis bolognaise, Agneau, tajine .

Détails

Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc
Nom du Vigneron : Basile & Nicolas Ricome
Theme : Pépites!
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Domaine : Chateau de Valcombe

Dégustation

Robe : Rouge sombre
Nez : Arôme éclatants de cerise et baies noires
Bouche : La bouche très souple, conserve les arômes et affiche une belle fraîcheur
Finale : Avec des jolis tanins, tout en fruit et en rondeur.
Garde : Non
Température de service : 16°C

Caractéristiques

Terroir : Coteaux aux pentes douces, Exposition sud. Sols de galets roulés, avec une très fine couche de calcaire Surplombant les étangs de camargue
Cépage : Syrah 100%
Vendange : Mécanique
Viticulture : AB
Vinification : Egrappage total puis foulage très léger. Macération à froid pendant 24h puis levurage. Fermentation de 8 à 10 jours sans délestage à 22-24°C. Remontages très courts mais très réguliers.
Elevage : 6 mois en cuve ciment

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 Agriculture Biologique. 2018 Le domaine est certifié HVE3, « Haute Valeur Environnementale » Niveau 3.



Plaisirs du vin
La Rochelle