

Château VALCOMBE

Epicure 2009

Vin : Epicure Blanc 2009

Région : Rhone

Appellation : AOC Ventoux

Cépages : 40% Grenache Blanc, 20% Roussane, 20% Clairette, 20% Bourboulenc.

Présentation : Le domaine s'étend sur 28 hectares au pied du Ventoux et des Dentelles de Montmirail

Elevage et Vinification : Vignes menées avec ébourgeonnage, effeuillage et égrappage manuel.

Vendanges manuelles avec tri.

Le raisin subit ensuite une macération pré-fermentaire à froid avec débourage.

Fermentation et élevage en barriques pour 50% du volume puis élevage en cuve béton et en barriques sur lies totales.

Terroir : terroir orienté nord ouest en coteaux formé de terre végétale humifère argilo-sableuse bistrée à cailloutis et graviers (limon), puis, sable fin ocre sombre, avec passages de cailloutis oxydés.

Dégustation : Vin souple, riche et puissant avec beaucoup de volume sans agressivité. Issu de vieilles vignes, c'est un vin qui a du fond et de la matière.

Robe : Couleur jaune claire aux reflets dorés.

Nez : Discret et élégant, avec des notes de fruits au sirop, d'ananas et d'amandes grillées.

Bouche : On retrouve les notes de fruits au sirop, mais aussi de pain d'épice, de vanille, avec des arômes légèrement toastés et grillés en finale

Accord-cuisine : plats de poissons en sauce, de viandes blanches à la crème et surtout, à recommander sur des fromages.

Garde : Possibilité de garde de 3 à 5 ans.

Prix : 8€

Coordonnées producteur :

Domaine du Château Valcombe,

480 route de Valcombe

84330 saint Pierre de Vassols

tél : 04 90 62 51 29

www.chateau-valcombe.fr

Fiche réalisée par MRO