



I.G.P Pays d'Oc

MAXIME ET RAPHAEL

CHATEAU DE VALCOMBE

Blanc

Cépages : 100% Roussane

Terroir : Terroir de Graves

Rendement moyen : 80HI/ha

Titre alcoométrique : 12.5% Vol.

Vinification :

Ramassage puis pressurage direct, grappes entières. Décantation à 10°C puis fermentation de 15 à 18 jours à 12/14°C en cuve inox.

Elevage: 6 mois, dont 2 mois sur lies fines, en cuve inox.

Dégustation :

Le nez est agréable, avec des notes de fruits rouges et de fruits noirs. Ses tanins ronds montrent son caractère léger et gouleyant.

Accord mets/vins :

Nez de pêche blanche et de fruits exotiques frais. En bouche les arômes persistent, enrichis de notes de litchi et de mangue. La finale fraîche demeure très parfumée, elle affiche également cette touche légèrement saline, souvent « marque de fabrique » des blancs de Valcombe.

