



Domaine de
VALCOMBE

Les Petits Bonhommes Blanc



Vin de Pays d'Oc Marsanne 70%, Rolle 30%

Situation: 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.

Particularités: très fine couche calcaire, cas parfaitement unique en Costières, confère au vin une fraîcheur et une minéralité évidente.

Assemblage: Marsanne 70%, Vermentino 30%. Les vignes dont sont issus les raisins ont entre 6 et 10 ans.

Vinification: ramassage puis pressurage direct, grappes entières. Décantation à 10°C puis fermentation de 15 à 18 jours à 12/14°C en cuve ciment.

Elevage: 4 mois, dont 2 mois sur lies, en cuve ciment. Puis sous-tirage et mise en bouteille. Pas de bois pendant l'élevage.

Dégustation: Robe or clair. 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, enrobée par le charnu du Rolle; elle affiche cette touche saline, « marque de fabrique » des blancs de Valcombe.