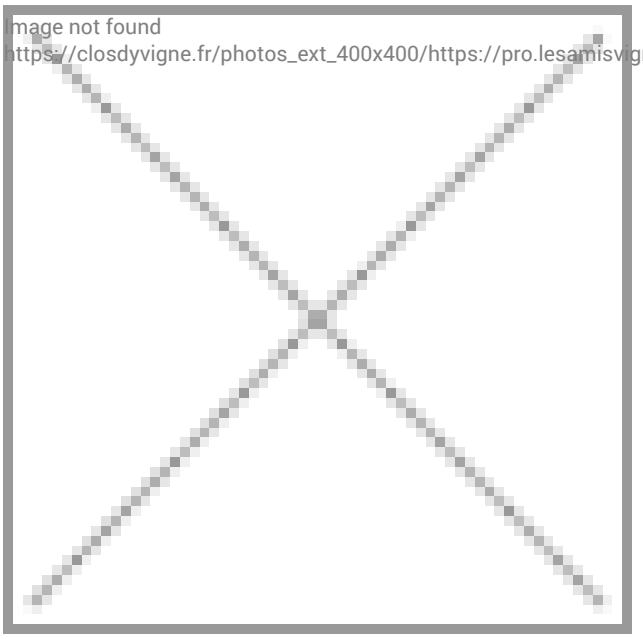
# NO SEX FOR BUTTERFLY SYRAH 2022 ROUGE

DOMAINE DE VALCOMBE




Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Entre Provence et Languedoc, sur la dernière langue septentrionale de terroir rhodanien, à quelques kilomètres de la Mediterranée, surplombant les étangs de Camargue, cette cuvée étonne pas sa fraîcheur en bouche, le cassis et le fruit noir frais opulent et sa finale friande et fraîche.

- Syrah 100%

## Accords mets et vins

Cotellettes d'Agneau aux herbes - Crêpes jambon-fromage - Saucisson de toro - Magret de canard .

## Détails

**Domaine :** Chateau de Valcombe
**Couleur :** Rouge
**Millesime :** 2022
**Degrès :** 13 %
**Viticulture :** Biologique
**Bio :** oui
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Syrah
**Région :** Vallée du Rhône
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** IGP Pays d'Oc

## 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 100%
**Vendange :** Mécanique
**Viticulture :** Parcelle de 4,7ha cultivée en Bio depuis 2009 et certifiée Bio depuis 2012
**Vinification :** Égrappage pour partie et encuvage grappe entière pour l'autre partie. Fermentation en cuve ciment à 25/26°c. Remontage très courts, 3 fois/jour. Pas de délestages. Cuvaison 15 jours.
**Elevage :** Cuve Ciment pendant 7 mois

## Dégustation

**Robe :** Jeune dans ses reflets, beau violet.
**Nez :** Fruit noir léger, oive noire, et garrigues.
**Bouche :** Une syrah surprenant par sa fraîcheur et son côté noir, encre, presque minéral.
**Finale :** Sur des notes légèrement carbonées, souple et plutôt fraîche.
**Garde :** 2 à 4 ans
**Température de service :** 16°c/17°c

## 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.

