

# MAXIME & RAPHAËL 2023 ROUGE

DOMAINE DE VALCOMBE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Depuis 1740, Dix générations se sont succédées à la tête du domaine. A l'heure où Valcombe réalise sa révolution environnementale, voici poindre la onzième. Maxime et Rapahël, où les traces que les générations laissent au fil des siècles. Depuis 1740, les enfants nous prennent par la main, Maxime et Raphaël deviennent les passeurs du temps, ils signent la continuité. Notre ADN, gravé dans la terre...

## Accords mets et vins

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

## Détails

**Domaine** : Chateau de Valcombe  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2023  
**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!

## 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.



[https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos\\_300x100/logo\\_campargue.jpg](https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo_campargue.jpg)