

AOP CORBIÈRES

Château Valmont Larguez les amarres – 2025

Un Domaine Alsacien, au cœur des Corbières !
C'est en 2016 que la jeune génération de la Famille Ruhlmann-Schutz a acquis un vignoble à Peyriac-de-Mer.

L'ambition affichée est toute simple : produire des vins de Corbières qui compléteront avec succès la généreuse collection de vins alsaciens. Situé dans les Corbières maritimes, Château Valmont est un domaine de 30 ha certifié agriculture biologique depuis 2020.

Terroir : Sols limoneux, argilo-calcaire et parsemés de galets. Les embruns marins apportent humidité et fraîcheur.

Vinification : Vendange manuelle et à température optimale (très tôt le matin). Les raisins sont ensuite triés et directement refroidis à l'aide de glace carbonique et pressés directement à l'aide d'un pressoir pneumatique. Vinification en cuve inox avec contrôle des températures.

Assemblage : 80 Grenache – 20% Cinsault

Dégustation : Né d'un subtil assemblage entre le Grenache et le Cinsault, cette cuvée rosée du Château Valmont s'habille d'une belle robe rose pâle. Au nez, on distingue des notes florales et fruitées. En bouche, un vin frais et savoureux avec une belle minéralité. Finale agréable et équilibrée.

Service : Servir frais, entre 8 et 10°C

