

AOP CORBIÈRES

Château Valmont

XXII – 2022

Un domaine alsacien au cœur des Corbières !

En 2016, la jeune génération de la famille Ruhlmann-Schutz a acquis un vignoble à Peyriac-de-Mer.

Leur ambition est simple : produire des vins de Corbières qui viennent compléter avec succès leur généreuse collection de vins d'Alsace.

Situé dans les Corbières maritimes, le Château Valmont est un domaine de 30 hectares, certifié agriculture biologique depuis 2020.

Terroir : La parcelle « Collection », située à l'entrée du Château Valmont, repose sur un terroir **argilo-calcaire** parsemé de **galets roulés**. Chaque rang de vigne accueille un cépage différent, réunissant ainsi les **22 cépages autorisés** dans l'appellation Corbières.

Vinification : Tous les raisins sont **récoltés à la main en même temps**, bien que certains soient mûrs et d'autres encore en cours de maturation. La **date de récolte** détermine l'équilibre final du vin. Les raisins sont ensuite **pressés directement** à l'aide d'un **pressoir pneumatique**. La **teinte saumonée** provient naturellement des pigments présents dans certains cépages. La **macération** a lieu dans le pressoir. Ce vin est **vinifié sans additifs**, avec des **levures indigènes**, et **non filtré**.

Assemblage : Un **assemblage unique** de **22 cépages** issus de la parcelle « Collection ».

Notes de dégustation : Vin **délicat et légèrement teinté**, avec une **robe framboise translucide et brillante**. Le nez révèle des **arômes élégants de fruits du verger**. En bouche, il offre une **fraîcheur remarquable**, une **structure fine** et une **texture généreuse**. Un vin **surprenant et expressif**, avec l'âme d'un blanc et le charme d'un rosé, véritablement unique en son genre.

Température de service : Entre 8 et 10°C



LES VIGNOBLES
**RUHLMANN
SCHUTZ**
Alsace
Corbières

Château Valmont
Languedoc-Roussillon



Ruhlmann
Alsace