

## VAL DE COMBRÈS

Valentin Létouart

200, chemin des Bourtouligo

84660 MAUBEC

06 15 02 88 31

[valdecombres@gmail.com](mailto:valdecombres@gmail.com)

[www.valdecombres.fr](http://www.valdecombres.fr)

## LES ROUGES :

### • LES QUILLES DE JOIE 2016

**60 % syrah, 30 % grenache, 10 % carignan.** Rendement 25 hl/ ha. Grenache et syrah vinifiées ensemble, 70 % éraflés, et 30 % de grappes entières par dessus. Macération 15 jours avec contrôle des températures. Carignan vinifié en macération carbonique séparément. 14,5 % vol. 4000 bouteilles. Disponible en magnums. Un vin puissant, généreux et solaire, qui comblera les amateurs des vins du Sud, avec de belles structures. Le vin de gastronomie de Val de Combrès.

DISPONIBLE

### • LES QUILLES DE JOIE 2017

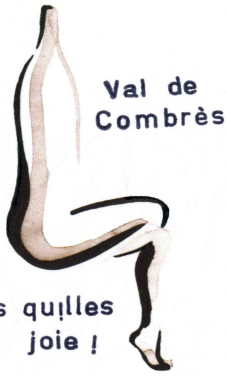
**70 % syrah, 30 % grenache.** Rendement 30 hl/ ha. Grenache et syrah vinifiées ensemble, 50 % éraflés, 50 % grappes entières. Macération de 10 jours avec contrôle des températures. 13,5 % vol. 6000 bouteilles. Dispo en magnums. Cette cuvée, comme les millésimes précédents, est un vin que je souhaite complexe et généreux. Les macérations, la proportion encore majoritaire de raisins éraflés, ainsi que l'élevage procure de la profondeur et de légèreté au vin. Toutefois, ce millésime est caractérisé par une fraîcheur, et un bel équilibre entre la mâche et la fluidité, plus prononcée que les années précédentes.

DISPONIBLE EN DECEMBRE 2018

### • L'IVRESSE DES PROFONDEURS 2018

**45 % grenache 35 % cabernet franc 20 % syrah.** Rendement 40 hl/ha. Macération courtes de 24 heures en pressoir fermé pour les grenaches et cabernet, syrah vinifiées à part, 50 % éraflés 50 % grappes entières. 4000 bouteilles produites, 12,5 % vol. Premier millésime d'une série de vin que je souhaite longue ! Ici la fluidité du millésime et le jus des raisins en fermentation courte rencontrent la finesse des tanins de la syrah, et la pointe d'épices que celle-ci apporte à la finale vient enrichir et équilibrer le côté soiffard de la pleine bouche. Un vin facile, à l'attaque fraîche et au jus croquant.

DISPONIBLE MARS 2019



Val de  
Combres

## VAL DE COMBRES

Valentin Létouart

200, chemin des Bourtouligo

84660 MAUBEC

06 15 02 88 31

valdecombres@gmail.com

www.valdecombres.fr

Les quilles  
de joie !

### • (QU'EST-CE QUE TU FAIS POUR) **LES VACANCES ? 2018**

**60 % carignan 40 % grenache** Carignan en grappes entières, grenache en presses directe. La grenadine du domaine, alors la plus « glou-glou » que ça tu meurs !  
4000 bouteilles produites, dispo en magnums. 11,5 % vol.

DISPONIBLE JANVIER 2019

## LE BLANC :

### • **LA TEMPETE EPARPILLEE 2018**

**« blanc de noir » 100 % grenache noir.** Rendement 20 hl/ha. Un ovni, imprévu, cadeau de la nature cette année. La presse de vieux grenache noir sur des sols très sableux ayant donné un jus aux frontières du vin orange. L'aromatique est très fine, agrumes essentiellement, tout en développant un joli gras en bouche, une touche oxydative sur la finale. 1500 bouteilles produites, 12,8 % vol.

DISPONIBLE MARS 2019

## LES BULLES :

### • **GHOST IN ZE BOTTLE 2018**

**50 % grenache noir, 50 % gros-vert.** Rendement 35 hl / ha. Presse directe, contrôle des températures, mis en bouteilles à 20 g de sucres par litre. 3 mois sur lattes, puis dégorgement en janvier, puis de nouveau 3 mois sur lattes. 6000 bouteilles produites. 12,5 % vol. Le gros-vert offre une vraie tension à cette bulle, quand le grenache lui donne de la rondeur.

DISPONIBLE MARS 2019

Tous les vins du domaine sont issus de raisin que je cultive en agriculture biologique. Certaines des cuvées n'en portent pas la mention, car il y a encore des raisins en cours de conversion dans l'assemblage. Ils sont vinifiés en levures indigènes, et sont sans sulfites ajoutés, ni aucun intrant. Ils sont mis en bouteilles par gravité, sans collage ni filtration. Tous sont des « Vin de France » Ils sont tous disponibles en magnums.