



### CH. VALCOMBE Épicure 2011 ★★

■ 25 000 ■ 8 à 11 €

Luc et Cécilienne Guénard exploitent un vignoble de 28 ha qu'ils convertissent à l'agriculture biologique comme nombre de vignerons rhodaniens. Cette cuvée représente une large part du domaine (22 ha) et associe au grenache (60 %) le carignan et la syrah. Un vin sombre au nez bien typé d'épices et de fruits à l'eau-de-vie, au palais ample et souple étayé par des tanins enrobés et soyeux qui confèrent un caractère aimable et gourmand à l'ensemble. À déguster au cours des trois prochaines années sur une viande en sauce, un osso-bucco par exemple.

📍 EARL Maison Guénard, 480, chem. de Valcombe, 84330 Saint-Pierre-de-Vassols, tél. 04 90 62 51 29, fax 09 74 44 07 07, [contact@chateau-valcombe.fr](mailto:contact@chateau-valcombe.fr),

☑️ ♣️ 🍷 t.l.j. 8h-12h 14h-18h