



C'est au cœur des 1 200 hectares du domaine que sont cultivés les 110 hectares de vignes en A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence, et les 60 hectares d'oliviers. Une belle et grande aire culturelle d'un seul tenant, exposée au sud. Au Château Calissanne, nos vignobles, nos vins, nos vergers et nos huiles d'olive sont écoresponsables (Certification HVE niveau 3).

TERROIR

Fleur du Château Calissanne, issu de nos meilleurs Mourvèdre. Il s'agit d'une sélection parcellaire de 1,8 hectare sur des sols d'éboulis calcaires exposés plein sud et abrités du mistral par la falaise.

VINIFICATION

La récolte s'effectue manuellement, deuxième quinzaine de septembre, ce qui permet de réaliser un tri si cela s'avère nécessaire. Dès leur arrivée à la cave, les raisins sont égrappés puis refroidis. La vinification s'opère durant trois semaines dans des cuves thermo-régulées de petits volumes. Le cas échéant, un pigeage modéré est réalisé durant la phase de macération. La mise en barriques et demi-muids se fait dès l'écoulage de la cuve de vinification. La fermentation malolactique suit l'entonnage. L'élevage se poursuit au minimum sur 14 mois.

Cépages : 96% Mourvèdre, 4% Syrah

Degrés : 14,5%

Service : 16-18°C. A carafier 2 heures avant la dégustation.

Rendement : 35 hl/ha

DÉGUSTATION

Un vin riche grâce à la maturité du millésime, la bouche est charnue sur des notes de groseilles, cèdre, et épices douces. La bouche est linéaire et puissante, avec une belle élégance. Le boisé est bien maîtrisé et complètement fondu dans le fruit.

Cette cuvée sera parfaite sur les viandes gouteuses : Navarin d'agneau, filet mignon au miel ou sur un filet de bœuf sauce poivre vert. La richesse de sa structure, la qualité de ses tannins lui permettront d'honorer les fromages de caractère.

Conditionnement en carton couché : • 6*75cl: 480 b^{lle}/palette EU

