



L'histoire raconte volontiers que les fameux "Calissons d'Aix", ont pour origine un coteau de Calissanne jadis planté d'amandiers. De nos jours, c'est la vigne mais aussi l'olivier qui font la renommée de cette vaste propriété parsemée d'essences méditerranéennes - abri naturel pour une faune sauvage où règnent perdreaux et sangliers.

TERROIR

Situé sur un sol d'éboulis calcaire exposé plein sud et abrité du Mistral par la falaise, ce rosé est issu en majorité de nos meilleurs Grenache et Cinsault.

VINIFICATION

La récolte s'effectue dès mi-août sur les vignes les plus âgées du domaine par une vendange manuelle à l'aube. Les jus sont extraits en douceur à l'abri de l'oxygène par pressoir inertis. Après un débourbage à froid (stabulation) de plusieurs semaines, la vinification s'effectue à 15°C dans des cuves thermorégulées,

Cépages : 90% Grenache, 10% Cinsault

Degrés : 13%

Service : À servir frais : 8 / 10°C.

Rendement : 40 hl/ha

DÉGUSTATION

Un millésime en fraîcheur et densité : notes florales qui évoluent très rapidement vers des notes d'infusion, relevant fraîchement les agrumes qui dominent. La bouche est ronde et raffinée.

Ce précieux rosé se prête à toutes les heures gourmandes. Merveilleux et subtil à l'apéritif, "Calisson de Calissanne" se fera charmeur tout au long d'un repas. Découvrez-le sur des assiettes de jambon de Bayonne, légumes grillés à l'italienne...

Conditionnement en carton couché:

- 6*75cl: 480 b^{lle}/palette EU
- 6*150cl: 180 b^{lle} /palette EU

