



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

Sur ce terroir, les générations se mêlent : le Cabernet-Sauvignon est situé sur des parcelles âgées de plus de 40 ans tandis que la Syrah est issue d'une parcelle beaucoup plus jeune. Le point commun : le terroir de cailloux issus de la dégradation des falaises.

VINIFICATION

Les vendanges sont réalisées début septembre pour la Syrah et fin septembre pour le Cabernet-Sauvignon. Vinification thermorégulée, en petits volumes par cépages séparés et en longue macération (15 à 20 jours). Après fermentation malolactique, le vin est élevé en fûts de chêne (barriques et demi-muids). L'assemblage est effectué en fin d'élevage, après dégustation de chacun des fûts.

Cépages : 60% Syrah, 40% Cabernet-Sauvignon

Degrés : 14%

Service : 16°C.

Rendement : 40 hl/ha

DÉGUSTATION

La robe est profonde et auréolé de nuance rubis. Le nez s'exprime au bout de quelques minutes sur des notes de garrigue (lauriers, herbes de Provence), de coulis de fruits rouges, de bois exotique (cèdre et tabac). Cette complexité aromatique se retrouve en bouche avec des touches de torréfaction plus affirmées. C'est un vin riche et puissant. Les tannins sont présents mais enrobent le palais sans agressivité. Voilà un « concentré de terroir » !

Servi à 16°C, il convient à une cuisine de terroir : viandes, gibiers. Il accompagne parfaitement les plateaux de fromages.

Conditionnement en carton couché:

- 6*75cl: 360 b^{lle}/palette EU

