



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

Situé au Nord Ouest du domaine, le terrain est exposé Sud sur un sol d'éboulis calcaire.

VINIFICATION

Récoltés à maturité optimale, les raisins sont foulés puis mis en cuve pour une macération de quelques heures, comme il est d'usage pour un rosé "de saignée". Après clarification des jus (débouillage), la fermentation alcoolique est conduite à température contrôlée (16 à 18°C) pendant 15 jours. Afin de conserver une plus ample fraîcheur au vin, la fermentation malolactique n'est pas réalisée.

Cépages : 90% Grenache, 10% Rolle

Degrés : 13%

Service : À servir frais : 8 / 10°C.

Rendement : 40 hl/ha

DÉGUSTATION

Une robe framboise translucide, des notes de fruits rouges (framboise, groseille et fraise des bois dès l'ouverture de la bouteille) sur une bouche dont la densité est rafraîchie par ce joli goût de groseille et d'agrumes en finale.

C'est un rosé de gastronomie fait pour avantageusement remplacer un rouge léger et s'appréciera sur les repas exotiques mais également sur des viandes goûteuses (soursis d'agneau, daube provençale),

Conditionnement en carton couché :

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

