



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 vignoble sur un terrain exposé Sud sur des sols argilo-calcaire sur lauze blanche.

VINIFICATION

Les raisins sont pressés à basse température ; seuls les premiers jus sont sélectionnés, pour être vinifiés en fûts de chêne neufs (barriques et demi-muids) - sur lies fines, afin de donner à cette cuvée le gras exceptionnel qui la caractérise. La fermentation malolactique n'est pas effectuée, pour conserver au vin toute sa fraîcheur et sa vivacité.

Cépages : 95% Rolle, 5% Sémillon

Degrés : 13%

Service : À servir frais : 8 / 10°C.

Rendement : 40 hl/ha

DÉGUSTATION

Un nez floral d'où s'élèvent des notes de noisette et de miel. La complexité et la texture ample de sa bouche est agréable, les notes d'abricot sec et de miel dominant.

Il accompagne très bien les poissons grillés ou en sauce, les viandes blanches, un gratin de fruits de mer ou tout simplement sur un plateau de fromage. L'originalité : renversant sur un foie gras !

Conditionnement en carton couché:

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

