Epidaure - Rouge 2016

A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence

Propriétaire-Récoltant - Lançon-Provence (13)

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 culturale d'un seul tenant, exposée au sud. Au Château Calissanne, nos vignobles, nos vins, nos vergers et nos huiles d'olive sont éco-responsables (Certification HVE niveau 3).

TERROIR

Sélection parcellaire en fonction des sols pour privilégier la concentration tout en gardant la fraicheur.

VINIFICATION

Les raisins sont entièrement égrappés puis refroidis en vue d'une vinification d'environ deux semaines à 24ºC. L'élevage de 8 mois est conduit dans un chai climatisé dans des barriques et demi-muids de 2 et 3 vins.

Cépages : 60% Syrah, 40% Cabernet-Sauvignon
Degrés : 14,8%
Service : 16ºC.
Rendement : 40 hl/ha

DÉGUSTATION

Une belle robe rubis profond, sur un nez de torréfaction élégamment combiné aux parfums de fruits des bois et de musc. La bouche est charnue et très élégante, un boisé consensuel très bien équilibré et fondu dans le vin.

Cette cuvée sera parfaite sur les viandes gouteuses : canard aux olives, agneau et poivron, daube... La richesse de sa structure, la qualité de ses tannins lui permettront d'honorer les plats épicés ainsi que les fromages de caractère.

Conditionnement en carton couché:

- 6*75cl: 600 b^{lle}/palette EU

S.A.S La Jasso de Calissanne
commercial@chateau-calissanne.fr
Route Départementale 10
+ 33(0)4 90 42 63 03
13680 Lançon-Provence – France
www.chateau-calissanne.fr