



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

Le terroir est situé au nord du domaine et bénéficie d'une exposition Sud. Les cépages qui composent ce vin typique et gourmand se situent sur des sols argilo-calcaires.

VINIFICATION

Après encuvage des raisins à basse température (10 à 12°C) et quelques jours de macération à froid, une vinification brève est effectuée afin que cette cuvée conserve sa rondeur et son fruité. Après assemblage des différents cépages, le vin est mis en bouteille dès le printemps.

Cépages : 40% Syrah, 40% Cabernet-Sauvignon, 20% Grenache

Degrés : 14,5%

Service : 16°C.

Rendement : 50 hl/ha

DÉGUSTATION

La robe est d'un beau rouge lumineux, en pleine expression de mûre, cassis et réglisse. La bouche est charnue avec une finesse tannique qui le rend gourmand. Très bel équilibre pour un vin de terroir typé mais consensuel !

Il accompagnera agréablement les repas conviviaux : viandes, belles volailles et fromages. Sa face cachée : très agréable sur le poisson (pot au feu de St Pierre, espadon, thon) en le servant frais.

Conditionnement en carton couché:

- 6*75cl: 600 b^{lle}/palette EU
- 6*150cl: 180 b^{lle} /palette EU

