



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

Ce rosé est issu d'un assemblage très méditerranéen. Situé au sud du domaine, le terroir se divise en deux parties, d'un côté un sol argilo-calcaire où s'épanouissent des cépages tels que la syrah et le grenache, et d'un autre un sol argilo-sablonneux avec le cinsault.

VINIFICATION

Refroidissement de la vendange pour une macération pelliculaire à froid, stabulation des jus durant 3 semaines (entre 0°C et 5°C pour libérer les arômes).

Cépages : 40% Grenache, 35% Syrah, 25% Cinsault

Degrés : 12,5%

Service : À servir frais : 8 / 10°C.

Rendement : 50 hl/ha

DÉGUSTATION

Belle robe pâle chair de pamplemousse, le nez est présent sur les agrumes (clémentine, zeste) et les épices. Sa bouche est fraîche et dynamique, très semblable au nez les arômes se révèlent plutôt sur la groseille en fin de bouche,

Parfait pour les fruits de mer, les planchas, les apéritif ... mais aussi très à l'aise sur une cuisine plus travaillée, méditerranéenne. A essayer sans tarder sur des petits farcis provençaux !

Conditionnement en carton couché:

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

