



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 se divise en deux parties, d'un côté des sols argilo-calcaires situés sur les coteaux du domaine et de l'autre des sols argilo-sablonneux situés sur la partie Sud Est du Château Calissanne,

VINIFICATION

Macération pelliculaire à basse température, les raisins sont pressés en pressoir inertis (sous gaz inerte), le jus est vinifié à température contrôlée (16 à 18°C).

Cépages : 45% Rolle, 40% Bourboulenc, 15% Clairette

Degrés : %

Service : À servir frais : 8 / 10°C.

Rendement : 50 hl/ha

DÉGUSTATION

Belle robe bouton d'or pâle aux reflets verts. Le nez est floral et sur les agrumes. La bouche est gourmande avec une dominance de zeste et de pamplemousse ! Belle finale longue sur une fraîcheur citronnée et saline.

Servir à 10°C, sur les poissons, les coquillages, les tartes chaudes (poireaux & saumon, tomate & fromage de chèvre)....

Conditionnement en carton couché:

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

