

CHÂTEAU
Calissanne
Vin de Provence

BOUTIQUE
LA JASSO
DE CALISSANNE
Visitez notre boutique à Lançon de Provence

LA CLEF DE ST THOMAS
Châteauneuf du Pape

Château Calissanne

Rocher Rouge

AOC Coteaux d'Aix en Provence



Rouge 2004 | **30.00€** | 75 cl

« Rocher Rouge », fleuron du Château Calissanne, une cuvée réalisée à partir de Mourvèdre et de Syrah, vous séduira par son élégance et sa concentration (notes caractéristiques de cèdre, d'encens et de garrigues). Un vin de caractère.

Degrés : 13% vol. | **Garde** : 5 à 10 ans

Servir à 16/18°C. A carafier 2 heures avant la dégustation.

Cépages :

Mourvèdre 96%, Syrah 4 %

Surface de Production : 1

Terroir :

Sol d'éboulis calcaire exposé plein sud et abrité du Mistral par la falaise.

Dégustation :

Des senteurs de tabac et de bois exotique (cèdre). Rond et charpenté, ses notes de mûres se mêlent aux arômes épicés du tabac, de sous-bois et de musc. De structure complexe et raffinée, ce vin s'exprime avec générosité sur le palais !

Vinification :

La récolte s'effectue manuellement, deuxième quinzaine de septembre, ce qui permet de réaliser un tri si cela s'avère nécessaire.

Dès leur arrivée à la cave, les raisins sont égrappés puis refroidis. La vinification s'opère durant trois semaines dans des cuves thermo-régulées de petits volumes. Le cas échéant, un pigeage modéré est réalisé durant la phase de macération.

La mise en barriques et demi-muids se fait dès l'écoulage de la cuve de vinification.

La fermentation malolactique suit l'entonnage.

L'élevage se poursuit durant 12 à 18 mois, dans le chai climatisé.

A sa sortie de fûts, ce Mourvèdre, complété par une touche de Syrah, est mis en bouteille. Le Rocher Rouge sera conservé durant au moins un an avant d'être commercialisé.

Conseil Mets & Vins :

Il convient à une cuisine élaborée : viandes rouges - grillées ou en sauce, volailles et gibiers et petits gibiers tels que perdreaux, faisans, lièvres. Il sera aussi accompagné harmonieusement les plateaux de fromages.



Le conseil de Virginie

Accompagnera merveilleusement
**AIGUILLETES DE CANARD SAUCE
FOIE GRAS**

[LIRE LA SUITE](#)

LA JASSO DE CALISSANNE SAS - RD N° 10 - 13 680 LANÇON DE PROVENCE

Si vous souhaitez nous contacter pour de plus amples renseignements sur nos produits ou si vous désirez découvrir notre boutique la Jasso de Calissanne, nos coordonnées :

VIRGINIE AMAT Œnologue, Responsable Boutique La Jasso de Calissanne

RD n° 10 - 13 680 LANÇON DE PROVENCE - France - Tel : +33.(0)4 90 42 50 23 - Fax : +33 (0)4 90 42 40 00

E-MAIL : boutique@chateau-calissanne.fr