

CHÂTEAU CALISSANNE

PLAISIRS DU VIN



Vignobles de France Régions viticoles Provence

Un rosé léger et aérien

LE rosé de votre été !

Attention : Uniquement en click & collect

Accords mets et vins

Parfait particulièrement pour l'apéritif mais aussi sur des tartelettes aux légumes, des viandes blanches et même à certains poissons tel que des sardines grillées. Il se mariera parfaitement avec une quiche provençale.

Détails

Couleur : Rosé

Millesime : 2018

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Conventionnelle

Contenance : 5 L

Cépages : Syrah / Grenache / Cinsault / Mourvèdre

Région : Provence

Dégustation

Robe : De robe pâle, aux reflets pétales.

Nez : Le nez est puissant sur les agrumes, les fruits rouges et les épices.

Bouche : La bouche est fraîche, ronde et fruitée.

Finale : Très agréable par sa finale acidulée qui donne envie de se resservir un verre !

Garde : A boire dans les 6 mois après ouverture.

Température de service : Entre 8 et 10°

Caractéristiques

Terroir : Situé au Sud du domaine le terroir se divise en deux parties, d'un côté un sol argilo-calcaire et d'un autre un sol argilo-sablonneux.

Cépage : 25% Grenache - 25% Cinsault - 25% Mourvèdre - 25% Syrah

Viticulture : Conventionnelle

Vinification : Il s'agit d'un rosé de pressurage direct, en pressoir sous gaz inerte, stabulation sur les grenaches durant 3 semaines.

HISTOIRE DU DOMAINE

Découvrez notre gamme de produits inédits, Plaisirs du vin a créé en association avec quelques-uns de ses vignerons/producteurs une gamme de produits propre à l'enseigne. Ces exclusivités Plaisirs du vin sont le mélange du savoir-faire de vignerons confirmés et de l'expertise de cavistes expérimentés.

