

CHÂTEAU DE CALLAC

GRAVES ROUGE

« *Soyeux et Élégant* »

ENCÉPAGEMENT

85 % Merlot / 10 % Cabernet-Sauvignon / 5% Cabernet-Franc

NATURE DU TERROIR

24 hectares implantés sur sol argilo-graveleux

VINIFICATION

25 à 30 jours de cuvaison en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE

en cuves inox avec staves 7/8 mois.

DÉGUSTATION

ACCORDS METS & VINS : viandes grillées, magret de canard, fromages à pâte molle.

GARDE CONSEILLÉE : 3 à 5 ans.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18 - 20 °C



www.generations-vins.fr

