

# CHÂTEAU DE CALLAC

## 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 cuve inox.

## DÉGUSTATION

**Robe** : rouge profond.

**Nez** : arômes de fruits rouges mûrs avec des notes toastées.

**Bouche** : arômes de fruits noirs, mûres, cassis. Tanins présents en belle évolution.

**Garde** : 3 à 5 ans

**Degré d'alcool** : 14 % vol.

**Température de service** : 16 - 18°C

**Accords mets et vins** : viandes grillées et fromages.

## CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



GRAVES ROUGES

Généralions  
**VINS**  
L'héritage du savoir-faire

