

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 intense.

Nez : arômes de fruits rouges et de cèdre.

Bouche : fruitée et voluptueuse.

Garde : 3 à 5 ans

Degré d'alcool : 13,5 % vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : gigot d'agneau rôti, viandes rouges grillées ou rôties.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



GRAVES ROUGES



Généralions
VINS
L'héritage du savoir-faire