



CHÂTEAU
ROC DE CALON



Appellation :

Montagne Saint-Emilion

Vinification :

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées associée au procédé de micro oxygénation

Production :

35 000 bouteilles en moyenne

Élevage :

12 à 15 mois en fûts de chêne neufs (40%) et fûts de chêne de un vin et plus (60%)

Mise en bouteille :

Au Château

Température de dégustation :

16 à 18 °C

Potentiel de garde :

Très bon potentiel de garde (8 à 10 ans)

Commercialisation :

Au Château sur rendez-vous

Aux particuliers

Négoces libournais et bordelais

Cavistes - Hôtels - Restaurants

France - Export

Boutique en ligne

SAS Vignobles Laydis, 3 Barreau, 33570 Montagne

Tél. + 33 (0)5 57 74 63 99 / Fax. + 33 (0)5 57 74 51 47 / Email. contact@rocdecalon.com / Site www.rocdecalon.com

SAS VIGNOBLES LAYDIS au capital de 330 000€ / SIREN : 499 960 01 1 RCS LIBOURNE / SIRET : 499 960 01 1 00017 APE 01 21Z / TVA FR 85 499 960 01 1 / ACCISES : FR 007926 E 1538