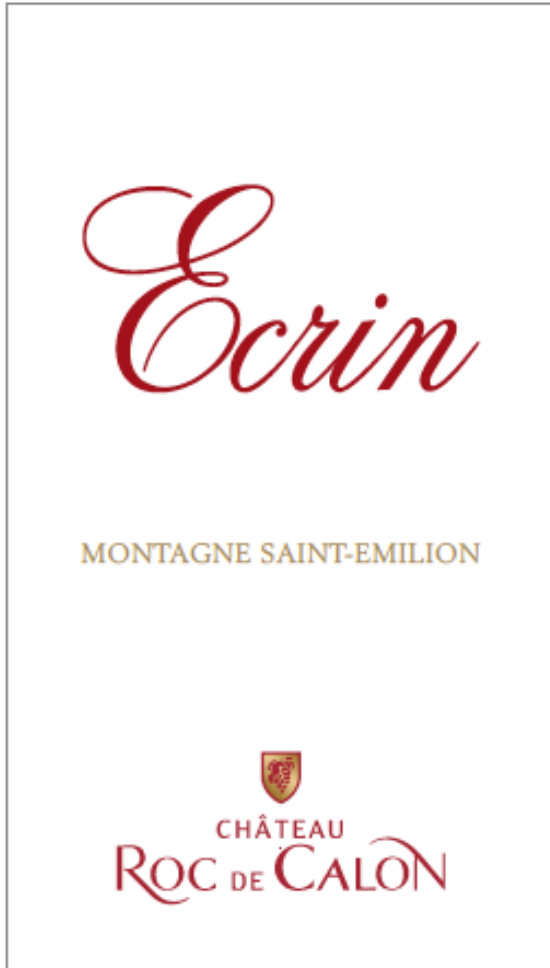




CHÂTEAU  
ROC DE CALON



**Appellation :**  
Montagne Saint-Emilion

**Vinification :**  
Fûts de chêne de 5 HL. Mini cuves inox tronconiques

**Production :**  
2 500 bouteilles en moyenne

**Élevage :**  
15 à 18 mois en fûts neufs.

**Mise en bouteille :**  
Au Château

**Température de dégustation :**  
16 à 18 °C

**Potentiel de garde :**

Dégustable à sa mise en bouteille, ce vin possède un excellent potentiel d'évolution et de garde (8 à 15 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](mailto:contact@rocdecalon.com) / Site [www.rocdecalon.com](http://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