



CHÂTEAU
ROC DE CALON

MONTAGNE SAINT-ÉMILION



CHATEAU
ROC DE CALON

Depuis que Théophile, beau-père de Robert et grand-père de Bernard, a fait l'acquisition des premiers hectares sur la butte de Calon, la famille a tissé un lien indéfectible avec la terre dont elle tire son produit. Au Château Roc de Calon, en plein cœur de Montagne Saint-Emilion, se transmet, dans le respect de la tradition familiale, un savoir-faire développé de génération en génération. Un terroir à l'image de ceux qui le mettent en valeur et qui confère aux vins du domaine leur personnalité unique. Une famille qui crie est une famille unie ? Chez Bernard Laydis, c'est comme si la montagne avait donné son caractère à chacun des membres de la famille.



L'ATTACHEMENT À LA TERRE

Depuis quatre générations, les membres de la famille Laydis vivent le vin comme une passion, sans en avoir fait pour autant leur métier : chacun a choisi de mener sa vie professionnelle de son côté. Avec toujours la meilleure des raisons de se retrouver : le vin, la vigne et l'amour du domaine familial, transmis de père en fils depuis 1922.

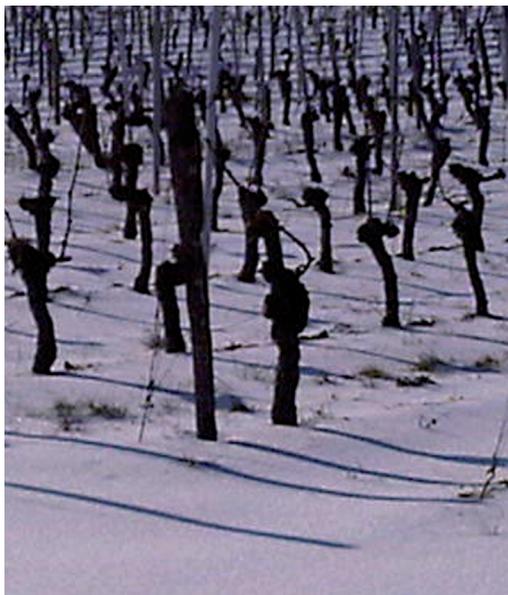
Château Roc de Calon : autour de ces quatre mots se retrouvent aujourd'hui, dès que chacun le peut, Bernard et Sylvie, les parents, Thomas et Marie les enfants devenus grands, qui reprennent à leur tour le flambeau de ce domaine si particulier, au cœur duquel ils viennent puiser leur force, forger leur caractère, se ressourcer. Avec l'énergie, l'enthousiasme et la fougue des personnalités qui savent ce qu'elles veulent, aiment à partager, à échanger, à s'affirmer pour mieux se retrouver.



UNE FAMILLE UNIE

Château Roc de Calon symbolise à merveille la symbiose entre les hommes et ce qu'ils élaborent : comme un fait exprès, chacune des cuvées du domaine ressemble à l'un ou l'autre des membres de la famille. Autant de personnalités et de vins différents... qui se rassemblent. Le vin ne possède-t-il pas la puissance de resserrer les liens de ceux qui le partagent, scellant un attachement solide autour de moments forts ?

C'est cette force vitale, née de la rencontre d'un terroir de caractère et des personnalités hors normes de ceux et celles qui le travaillent, que l'on ressent dans ces vins singuliers. Une énergie qui se retrouve dans les autres symboles du domaine : de l'imposant taureau sculpté dans le bois qui accueille les visiteurs dans les chais à barriques du Château jusqu'aux sports mécaniques, au cœur desquels la famille Laydis s'est investie, par goût personnel comme par affinité de caractères.



LE PARTAGE ET LA FORCE





APPELLATION

Montagne Saint-Emilion

VINIFICATION

*Traditionnelle en cuves inox
thermorégulées associée au
procédé de micro-oxygénation*

PRODUCTION

15 000 bouteilles en moyenne

ÉLEVAGE

3 mois en fûts de chêne

MISE EN BOUTEILLE

Au Château

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

16 à 18 °C

POTENTIEL DE GARDE

1 à 5 ans

*Spécialement vinifié pour être
bu jeune. Peut être apprécié de
suite. Potentiel dévoilé après une
année en bouteille*

DAYLIS



APPELLATION

Montagne Saint-Emilion

VINIFICATION

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées associée au procédé de micro-oxygénation

PRODUCTION

50 000 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)

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)*

ÉCRIN



APPELLATION

Vin de France Rosé

VINIFICATION

A basse température afin de préserver les arômes floraux et fruités du raisin

PRODUCTION

2 000 bouteilles et 1 000 magnums

ÉLEVAGE

Cuves inox

MISE EN BOUTEILLE

Au Château

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

4 à 8 °C

POTENTIEL DE GARDE

Vin élevé et mis en bouteilles pour un plaisir immédiat

NUANCE



TÉL

+ 33 (0)5 57 74 63 99

FAX

+ 33 (0)5 57 74 51 47

EMAIL

contact@rocdecalon.com

SITE

www.rocdecalon.com

FACEBOOK

www.facebook.com/chateaurocdecalon

SAS VIGNOBLES LAYDIS

3 Barreau

33570 Montagne



CHÂTEAU
ROC DE CALON