



CHÂTEAU  
ROC DE CALON



**Appellation :**

Montagne Saint-Emilion AOC

**Assemblage :**

Merlot (100%)

**Vinification :**

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées associée au procédé de micro oxygénation

**Production :**

10 000 bouteilles en moyenne

**Élevage :**

9 mois en cuves inox + 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

**Commercialisation :**

Au Château sur rendez-vous

Aux particuliers

Négoces libournais et bordelais

Cavistes - Hôtels - Restaurants

France - Export

Boutique en ligne

*SAS Vignobles Laydis, 10 route de Barreau, 33570 Montagne - France*

**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