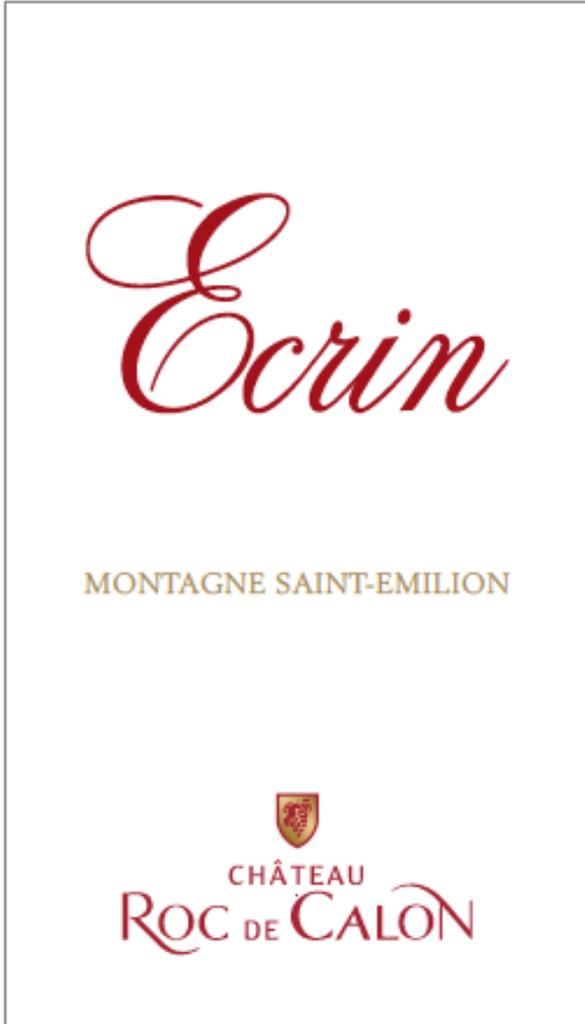




CHÂTEAU
ROC DE CALON



Appellation :

Montagne Saint-Emilion

Assemblage :

Merlot (65%) - Carbernets (35%)

Vinification :

Fûts de chêne de 5 HL.
Mini cuves inox tronconiques

Production :

5 000 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 :

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, 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 / **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