



CHÂTEAU
ROC DE CALON



Appellation :

Vin de France Rosé

Assemblage :

Cabernets (100%)

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

Commercialisation :

Au Château sur rendez-vous
Aux particuliers
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