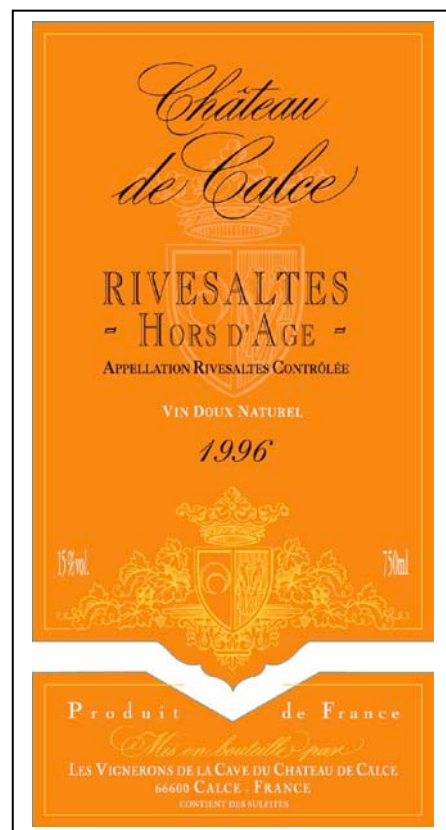


CHATEAU DE CALCE

AOC RIVESALTES AMBRE
Appellation Origine Contrôlée



- **Situation géographique :**

Calce se trouve dans une région où l'ensoleillement est le plus important de France. La maturation est souvent hâtée par la tramontane souvent sèche et violente, par le vent marin et le vent d'Espagne qui apporte de temps en temps l'humidité ambiante nécessaire au développement de la vigne ; Situé au nord-ouest de Perpignan, ce château dont l'origine remonte au moyen-âge est la propriété des Vignerons du Château de Calce

- **Terroir :** Calcaire et schistes

- **Cépages :**

Macabeu 20 %
Grenache gris 30 %
Grenache blanc 50 %

- **Vinification :** Récolte manuelle

Pressurage direct pneumatique avec débourbage à basse température.
Levurage sélectionné et maîtrise des fermentations thermorégulée. Mutage sur phase liquide. Elevage 18 mois 1/3 en cuve et 2/3 en barriques et assemblage des deux parties. Suivi état sanitaire et potentiel de maturation (14°8)

- **Le vin :**

Belle robe ambrée claire, reflet vieil or, brillante avec des arômes vanillés intenses où se mêlent fruits secs et fruits confits, miel, fleur d'acacia, avec un fond très onctueux en bouche et une belle fraîcheur en finale. Servir frais 12°/13°

- A déguster sur foie gras poêlé ou en apéritif.



9, Rue des Violettes
34710 LESPIGNAN
France
☎ 04 67 37 02 20
📠 04 67 37 02 70