

# CHATEAU DE CALCE

**AOC COTES DU ROUSSILLON**  
Appellation Origine Contrôlée

**2006**



FICHE DESCRIPTIVE

- **Situation géographique :**

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 :**

Les schistes gris de la vallée de l'Agly, a pu s'exprimer avec les belles conditions climatiques pour donner cette cuvée de millésime exceptionnel.

- **Cépages :**

20% Syrah  
40% Grenache noir  
40% Carignan

- **Vinification :**

Le carignan et la syrah sont vinifiés en macération carbonique longue, le grenache noir en vinification classique de cuvaison longue.

- **Le vin :**

le terroir et l'encépagement s'inscrivent dans la tradition méridionale pour donner ce vin aux forts accents du Roussillon : la syrah apporte les tons pourpres à sa robe sombre profonde que donne le Carignan dans les schistes, à sa pleine maturité.

Le nez de belle intensité évoque la réglisse, le poivre noir, les épices, et la garrigue en une harmonieuse complexité. Au palais on retrouve richesse et puissance, dans ce vin chaleureux aux tanins élégants et enrobés qui lui donnent une structure veloutée. C'est un vin mûr et plein de promesse que l'on peut apprécier à 17°C sur :  
une omelette aux cèpes, une pintade à la vigneronne, un magret de canard farci, pigeon à la catalane, un aloyau grillé à la sauce maître d'hôtel.

SOMACVINS



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

[www.lesvigneronsdelanrous.com](http://www.lesvigneronsdelanrous.com)