

Château Rocher Calon Montagne-Saint-Emilion

*Vin charpenté, rond avec beaucoup de fruit (prunes) et des tanins présents mais mûrs et tendres.
A déguster sur viandes rouges, gibiers et fromages*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur la commune de Montagne, pas très loin de Ch. Montaguillon.

SURFACE EXPLOITEE : 12 hectares.

NATURE DU SOL : Coteaux argileux.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 95 % Merlot, 5 % Cabernet franc.

VENDANGES : Vendanges vertes, ébourgeonnages, effeuillages.
Vendanges manuelles à maturité.

VINIFICATION : Traditionnelle en cuves inox avec une macération longue (20 à 25 jours). L'équipe Michel Rolland est leur œnologue-conseil.

ELEVAGE : En cuves pendant 18 mois

PRODUCTION : Environ 80 000 bouteilles par an

