



## Les Callades

AOP Languedoc, Languedoc-Roussillon, France

---

### TERROIR

Trias. Villafranchien

### À LA VIGNE

Vendanges manuelles

### VINIFICATION

Vinification 6 mois en barriques

---

### CÉPAGES

grenache, Roussanne

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 8 000 bouteilles

13° % VOL.

---

### SERVICE

A servir entre 10 et 12°.

A garder 4 ans

### DÉGUSTATION

Robe jaune, rond et long en bouche avec des notes plutôt florales (chèvrefeuille, iris).

### ACCORDS GOURMANDS

Vin fruité, très rond, qui accompagnera coquillage, poissons et vos apéritifs

