



## CALENDAL

le domaine compte 4ha 50 de grenaches et mourvèdre.



Sur des vastes terrasses alluviales du RISS, surmontées de cailloutis calcaire du quaternaire reposant sur un lit d'argile bleue du PLIOCENE.

Où nous utilisons des modes culturels en total respect du sol et de l'environnement composés de vieux mourvèdres à 50% et de vieux grenaches les parcelles sont plantées en gobelets (entièrement labourées).

Les Vinifications s'effectuent dans deux petites cuves cylindriques de 80 hl ouverte avec des piégeages réguliers pour respecter les raisins au maximum. La production est de 13000 bouteilles et 800 magnums en 2009.

Calendal est élevé 12 mois à 14 mois en fût de vin.

On pourra le consommer, avec un pavé de bœuf aux girolles, où une côte de veau bio aux morilles fraîches, où tout simplement une carbonade flamande (qui me rappelle mes études à Lille).

A boire ou à garder, cela est votre choix, mais pour moi les 2009 peuvent se conserver jusqu'à 2020.

J'espère que l'amour qui lui a été porté en fera peut-être pas un Héros mais un très joli vin, un vin aussi désiré que Esterelle, Puisqu'il cultivera la rareté

Coordonnées : Domaine de Calendal « [philippe.cambie@free.fr](mailto:philippe.cambie@free.fr) » fax :0033 490835489