
Château Roc de Calon

Presque un siècle que les Laydis font du vin avec la même passion indéfectible. La première génération s'installe sur la butte de Calon, au cœur de Montagne Saint-Emilion, l'histoire commence alors avec quelques pieds pour s'étendre aujourd'hui sur 23 hectares. Les vins de Château Roc de Calon portent depuis 4 générations, le caractère unique de ceux qui le font.

Sylvie et Bernard Laydis et leurs enfants Thomas et Marie, qui reprennent à leur tour le flambeau familial partagent le même enthousiasme et la même vision pour Roc de Calon. Sans en avoir fait pour autant leur métier, leur passion commune pour le vin, les conduit naturellement à donner une identité, une singularité à chacune des cuvées.

Œnologue-conseil : Stéphane Toutoundji
Vignoble en agriculture raisonnée

Château Roc de Calon

Montagne Saint-Emilion

Sol : argilo-calcaire, argilo-siliceux et sablonneux.

Encépagement : 75 % Merlot, 22 % cabernet franc, 3 % cabernet sauvignon.

Elevage : 40 % de barriques neuves pendant 15 à 18 mois, 60 % en barriques 1 vin et plus.

Château Roc de Calon Cuvée Ecrin

Montagne Saint-Emilion

Sol : argilo-calcaire, argilo-siliceux et sablonneux.

Encépagement : 75 % Merlot, 22 % cabernet franc, 3 % cabernet sauvignon.

Elevage : 100 % de barriques neuves pendant 15 à 18 mois.

DaylisChâteau Roc de Calon

Montagne Saint-Emilion

Sol : argilo-calcaire, argilo-siliceux et sablonneux.

Encépagement : 75 % Merlot, 22 % cabernet franc, 3 % cabernet sauvignon.

Elevage : 3 mois en barriques.

**« Presque un siècle que
les Laydis font du vin
avec la même passion
indéfectible »**

Contact : Sylvie et Bernard Laydis, Propriétaires, Vignerons.

Château Roc de Calon

3 Barreau - 33570 Montagne- France

Tél. 33 (0)5 57 74 63 99 – contact@rocdecalon.com

www.rocdecalon.com