

CHÂTEAU DE CALLAC

DEPUIS 1773

Le Château de Callac bénéficie d'une conjonction idéale des éléments : ciel, soleil, terre. Il produit des vins de Graves élégants, en rouges et en blancs, sur le plateau de Bel Air. Son terroir, véritable mosaïque géologique, garantit un drainage naturel optimal et confère aux vins une complexité et une singularité qui font la renommée du domaine. Il s'est transformé au fil des siècles pour devenir un vignoble aujourd'hui certifié HVE3 Haute Valeur Environnementale. Avec 7 chambres et suites de caractère, spacieuses et élégantes, et sa salle de dégustation avec vue panoramique sur le chai, il offre une expérience unique au cœur d'une propriété viticole.



CUVÉE PRESTIGE ROUGE MILLÉSIME 2022

Surface dédiée à l'AOC Graves Rouge : 24 ha

Viticulture : agriculture raisonnée

Âge moyen des vignes : 30 ans

Assemblage : 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

SOLS

Sols : Graves et argile

VENDANGES

Dates : du 12 septembre au 4 octobre 2022

VINIFICATION

Fermentation : en cuves inox thermorégulées

Elevage : 12 à 14 mois en barriques de chêne français

PRODUCTION

46 586 bouteilles

Rendement : 30.5 hl / ha

TAV = 14 % AT = 3,5 g/LH2SO4 pH = 3.70

CRITIQUES

Wine Enthusiast : 88

James Suckling : 91



CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2022

En 2022, les conditions climatiques ont été marquées par une chaleur estivale exceptionnelle et des épisodes de sécheresse. Le printemps a débuté avec des températures douces, favorisant une floraison précoce et homogène. Cependant, les températures élevées de l'été ont nécessité une vigilance accrue pour préserver l'équilibre hydrique des vignes. Les rares pluies survenues en août ont été bénéfiques, permettant aux raisins de mûrir dans des conditions optimales. Grâce à notre approche proactive face à ces défis, nous avons réussi à produire des vins qui expriment pleinement le terroir des Graves, alliant richesse aromatique et élégance.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge sombre intense. Au nez, les fruits noirs se mêlent subtilement à des notes de réglisse. En bouche, il se révèle velouté et harmonieux, pour terminer sur une finale longue et épicée.

CHÂTEAU DE CALLAC

DEPUIS 1773

Château de Callac benefits from an ideal convergence of elements: sky, sun, and earth. It produces elegant Graves wines, both red and white, on the Bel Air plateau. Its terroir, a true geological mosaic, ensures optimal natural drainage and lends the wines a complexity and distinctiveness that underpin the estate's reputation. Over the centuries, the property has evolved into a vineyard now certified HVE3 Haute Valeur Environnementale. With seven spacious and elegant rooms and suites full of character, along with a tasting room offering panoramic views over the cellar, it provides a unique experience at the heart of a wine estate.



PRESTIGE RED

2022 VINTAGE

Dedicated surface to the AOC Graves Rouge : 24 ha

Viticulture : sustainable agriculture

Average age of vines: 30 years

Blend: 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

TERROIR

Soil: Gravel and clay

HARVEST

Dates: September 12 to October 4, 2022

VINIFICATION

Fermentation: in temperature-controlled stainless steel vats

Ageing: in stainless steel vats with staves for 7 to 8 months

PRODUCTION

46 586 bottles

Yield: 30.5 hl / ha

TAV = 14 % AT = 3,5 g/LH₂SO₄ pH = 3.70

CRITIQUES

Wine Enthusiast : 88

James Suckling : 91



CLIMATIC CONDITIONS 2022

In 2022, the climate conditions were marked by exceptional summer heat and episodes of drought. Spring began with mild temperatures, promoting an early and uniform flowering. However, the high summer temperatures required increased vigilance to maintain the water balance of the vines. The rare rains that occurred in August were beneficial, allowing the grapes to ripen under optimal conditions. Thanks to our proactive approach to these challenges, we succeeded in producing wines that fully express the terroir of Graves, combining aromatic richness and elegance.

TASTING NOTES

The color is a deep, intense red. On the nose, black fruits subtly blend with notes of licorice. On the palate, it is velvety and harmonious, leading to a long, spicy finish.

CHÂTEAU DE CALLAC

DEPUIS 1773

Le Château de Callac bénéficie d'une conjonction idéale des éléments : ciel, soleil, terre. Il produit des vins de Graves élégants, en rouges et en blancs, sur le plateau de Bel Air. Son terroir, véritable mosaïque géologique, garantit un drainage naturel optimal et confère aux vins une complexité et une singularité qui font la renommée du domaine. Il s'est transformé au fil des siècles pour devenir un vignoble aujourd'hui certifié HVE3 Haute Valeur Environnementale. Avec 7 chambres et suites de caractère, spacieuses et élégantes, et sa salle de dégustation avec vue panoramique sur le chai, il offre une expérience unique au cœur d'une propriété viticole.



CUVÉE PRESTIGE BLANC MILLÉSIME 2024

Surface dédiée : 4,1 ha

Viticulture : certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE3)

Âge moyen des vignes : 30 ans

Assemblage : 100% Sauvignon Blanc

SOLS

Sols : Graves et argile

VENDANGES

Dates : du 13 septembre au 16 septembre 2024

VINIFICATION

Fermentation : en cuves inox thermorégulées

Elevage : sous bois pendant 6 à 7 mois avec bâtonnages réguliers

PRODUCTION

9 700 bouteilles

Rendement : 39 hl / ha

TAV = 12.9% **AT = 4.01 gH₂SO₄/L** **pH = 3.56**



CONDITIONS CLIMATIQUES EN 2024

Le millésime 2024 a été marqué par des conditions climatiques contrastées dans les Graves. Un printemps difficile, marqué par des pluies abondantes et des conditions fraîches, a compliqué le début du cycle de la vigne. Cependant, l'été a été relativement clément, sans vagues de chaleur intenses, offrant des conditions favorables à une maturation progressive et équilibrée des raisins. Les vendanges, réalisées entre le 13 et le 16 septembre, ont bénéficié d'une belle régularité, permettant de préserver l'expression pure du terroir des Graves. Ce millésime reflète l'engagement et l'expertise du Château de Callac, offrant des vins blancs d'une élégance et d'une finesse remarquables.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

« Une robe jaune pâle et éclatante. Un nez de fruits jaunes, de fruits de la passion et de combava. L'attaque franche fait place à une jolie matière en milieu de bouche et la finale, finement boisée. »

CHÂTEAU DE CALLAC

DEPUIS 1773

Château de Callac benefits from an ideal convergence of elements: sky, sun, and earth. It produces elegant Graves wines, both red and white, on the Bel Air plateau. Its terroir, a true geological mosaic, ensures optimal natural drainage and lends the wines a complexity and distinctiveness that underpin the estate's reputation. Over the centuries, the property has evolved into a vineyard now certified HVE3 Haute Valeur Environnementale. With seven spacious and elegant rooms and suites full of character, along with a tasting room offering panoramic views over the cellar, it provides a unique experience at the heart of a wine estate.



CUVÉE PRESTIGE BLANC

2024 VINTAGE

Dedicated surface: 4,1 ha

Viticulture: Certified HVE3 (High Environmental Value – Level 3)

Average age of vines: 30 years

Blend: 100% Sauvignon Blanc

TERROIR

Soils: Gravel and clay

HARVEST

Dates: from September 13 to September 16, 2024

VINIFICATION

Fermentation: in temperature-controlled stainless steel vats

Ageing: 6 to 7 months in oak with regular lees stirring

PRODUCTION

9 700 bottles

Yield: 39 hl / ha

TAV = 12.9% AT = 4.01 gH₂SO₄/L pH = 3.56



CLIMATIC CONDITIONS IN 2024

The 2024 vintage was marked by contrasting weather conditions in the Graves region. A challenging spring, with heavy rainfall and cool temperatures, complicated the start of the vine growth cycle. However, the summer proved relatively mild, with no intense heatwaves, providing favorable conditions for a gradual and balanced ripening of the grapes. Harvesting took place between September 13 and 16, under stable conditions that preserved the pure expression of the Graves terroir. This vintage reflects the commitment and expertise of Château de Callac, offering white wines of remarkable elegance and finesse.

TASTING NOTES

A bright, pale yellow robe. The nose reveals notes of yellow fruits, passion fruit, and kaffir lime. The palate opens with a crisp attack, followed by a lovely mid-palate texture and a finely oaked finish.