

Février 2025



CHÂTEAU CALISSANNE PRÉSENTE  
SA COLLECTION « BLEU, BLANC, ROUGE »

baptisée «Cocorico Château Calissanne®»  
en hommage aux terroirs français.



## LE COQ CHANTE CHEZ CHÂTEAU CALISSANNE

Composée de trois huiles d'olive et de trois cuvées, la Collection «Cocorico Château Calissanne®» tient son nom d'un produit commercialisé il y a plus d'un siècle par les Etablissements Verminck, tenus par Charles-Auguste Verminck, l'ancien propriétaire de Château Calissanne.

Cette production directe du Château, en parfaite adéquation avec ses valeurs d'excellence et de tradition, invite les connaisseurs et amateurs à découvrir et célébrer le meilleur de la France à travers ses saveurs uniques.



## UNE INSPIRATION «SO FRENCHY»

La collection «Cocorico Château Calissanne®», avec son design personnalisé aux couleurs du drapeau français, symbolise, à elle seule, l'identité du territoire Calissanne.

On y découvre le célèbre « Rocher Rouge » qui domine la propriété, illuminé par le soleil de la Provence ; la Villa Bellevue, haut lieu de réception, avec vue sur l'étang de Berre ; les oliviers ; la végétation méditerranéenne ; la Durançole, source qui irrigue les vergers et vignes du domaine ; les labradors et, bien sûr, le Château.

Des dessins en bleu, blanc, rouge pour les étiquettes des bouteilles de vin et d'huile d'olive et en monochrome pour les bidons d'huile d'olive.



### Végétation

Oliviers, vignes, cyprès, thym, fleurs, la Durançole, la flore du domaine mise en avant

### Une création originale

Une création déclinée en plusieurs supports, comme sur le visuel du foulard ci-dessus



**Château Calissanne**  
Bâtisse du XVIIème siècle



**Villa Bellevue**  
Lieu œnotouristique du domaine Château Calissanne



**Labradors**  
Hommage aux chiens de Sophie Kessler-Matière



**Rocher Rouge**  
Symbole du territoire du Château Calissanne

## UNE CUVÉE, TROIS ROBES PARÉES DES SYMBOLES DU CHÂTEAU



### Cocorico Château Calissanne rosé

Issu d'un assemblage de 50% grenache, 40% syrah et 10% mourvèdre, ce rosé, orné d'une belle robe rosé chair de pamplemousse, se distingue par sa fraîcheur et ses notes gourmandes de fruits frais, son nez puissant sur les agrumes (kumquat) et les fruits rouges.

### Cocorico Château Calissanne blanc

Avec sa robe bouton d'or pâle aux reflets verts, ce blanc attire l'œil. Au nez, des notes florales d'agrumes se révèlent avec élégance. En bouche, la gourmandise s'exprime pleinement, dominée par des arômes de zeste et de pamplemousse. La finale est longue et fraîche, avec une pointe citronnée presque saline qui incite irrésistiblement à se resservir un verre !

**Cocorico Château Calissanne rouge**, avec sa belle robe brillante carmin, offre des arômes immédiats de fruits rouges - cassis et cerise à maturité. Après quelques minutes, une pointe de réglisse et de torréfaction apparaît au nez. Les tannins sont soyeux, la bouche tendre et gourmande. A boire à température ou un peu frais !

## LES HUILES D'OLIVE, L'OR DE CALISSANNE

Nichés dans la splendeur de la Provence, au pied des collines de Lançon-Provence, face à l'Estaque, les 80 hectares d'oliviers classés en AOP Aix-en-Provence et Provence reflètent la richesse et la diversité des variétés d'olives de Calissanne.



### TROIS SAVEURS POUR LE PLAISIR DES GASTRONOMES

La « **fruité vert** », mélange de Salonenque et d'Aglandau, offre une symphonie de fraîcheur et de vivacité, symbolisant les oliveraies baignées de soleil au Nord Est du Domaine. Issue d'une première pression à froid, cette huile est reconnaissable par sa fraîcheur et ses notes chlorophylliennes.

*Idées d'accompagnements : salades composées, légumes, pâtes...*

La « **fruité vert intense** », composée d'un assemblage d'Aglandau, Salonenque et Picholine, dévoile des notes végétales et se distingue de la « fruité vert » par ses notes mentholées et végétales.

*Idées d'accompagnements : légumes grillés, poissons, fromages...*

L'huile « **olives mûrées** » est une variété d'huile d'olive typiquement provençale. Issue des mêmes variétés que la « fruité vert », les olives Aglandau et Salonenque arrivent vertes au moulin. Cependant, au lieu d'être pressées dans les 24h, elles sont stockées à l'abri de la lumière et de l'air pendant 4 à 5 jours à 30°C, ce qui atténue l'ardence naturelle du fruit.

Cette huile se caractérise par des saveurs rondes d'olives noires et de tapenade noire. Au nez, des notes de sous-bois, de truffes, de fruits confits et parfois de cacao en fin de bouche.

*Idées d'accompagnement : burrata, pâte à pain (focaccia), purée de pommes de terre, mousse au chocolat...*