



DOMAINE DE  
**CALA**



---

DOSSIER DE PRESSE



# SOMMAIRE



Un Domaine nommé Cala	4
Comme un beau village retranché	6
L'histoire du Domaine	8
Les Côteaux varois en Provence	10
Joachim Splichal	12
Une équipe au service du Domaine	14
Conversion bio et biodiversité	16
Une cave contemporaine	18
Le caveau de dégustation	20
Des vins déclinés en trois couleurs	22
Chiffres clés	30





Depuis 2007,  
ce territoire du Var  
se nomme Provence Verte,  
et la ville de Brignoles  
en est sa capitale.

---

C'est là, en pleine forêt, que le chef Joachim Splichal a élu domicile : non pas pour cuisiner, mais pour faire du vin. « *La cuisine est une passion que j'ai pu assouvir en parcourant le monde. Le vin, c'est une autre affaire, car il est rattaché à une terre. Et celle de France reste selon moi, inégalable* ».

Joachim Splichal a acquis en 2015 le magnifique « Domaine de Pourraques » s'étendant sur 180 hectares, dont 40 dédiés à la viticulture. « *Son nom manquait de poésie. Les fleurs inspirent toujours, et j'ai eu l'idée de le rebaptiser "Domaine de Cala" - en me permettant d'ôter un « L » -, en hommage à l'élégante calla aux pétales en forme de calice. Certains diront que c'est aussi un clin d'œil à ma ville d'adoption en CALifornie : Los Angeles* ».

# UN DIVIN DOMAINE NOMMÉ CALA



# COMME UN BEAU VILLAGE RETRANCHÉ





*« C'était comme un parcours  
initiatique : ce long chemin qui  
serpente à travers bois composé  
essentiellement de chênes séculaires,  
où l'on croise les ruines d'un ancien  
hôpital. Et puis soudain les vignes qui  
se révèlent. J'avais trouvé mon graal »,*

raconte le chef avec  
des éclats dans les yeux.



Certaines parcelles de grenache, cinsaut, syrah, carignan, rolle... sont implantées depuis près d'un demi-siècle. D'autres, composées des plants souvent de sélection massale de grenache blanc, clairette, syrah... ont été sélectionnées par le chef Joachim Splichal afin de composer un vignoble de caractère, et dans la biodiversité.

La route s'achève sur une place avec fontaine centrale. Et l'élégante bastide que l'on voyait au loin prend toute majesté. Un pur joyau d'authenticité provençale entièrement rénové qui allie raffinement, naturel et simplicité.

Une cave qui semble avoir existé depuis toujours a été totalement créée. Tous les vins de la propriété sont alignés par catégorie et millésime. « Ces blancs, rouges et rosés sont le fruit de ma passion pour la gastronomie. J'ai la chance d'être entouré par une équipe de grands professionnels engagés, associée à mes deux fils Stéphane et Nicolas. Tous ensemble, on restructure ce magnifique vignoble, on valorise sa production ». Le rosé a gagné en qualité, tandis que le blanc et le rouge ont fait une apparition remarquable.



# L'HISTOIRE DU DOMAINE

L'histoire du Domaine de Cala remonte au tout début du 14<sup>e</sup> siècle. Les terres marécageuses entourant Brignoles sont confiées aux habitants pour y cultiver le blé et travailler la vigne. On l'appelait alors Domaine de Pourraques, du nom provençal des petits narcisses blancs qui tapissaient les terres.

---

## De 1450 à 1587

---

Les pestes successives ravagent la Provence. Les malades sont isolés à l'entrée du Domaine. Aujourd'hui encore, on appelle ces vestiges « l'hôpital ».



## En 1655

---

Un relais de poste accueille les voyageurs et leurs montures. Le domaine comprend alors 150 hectares de chênes et de pins, de garrigue, de blé et quelques parcelles de vignes.



## Au 19<sup>ème</sup> siècle

---

Une bastide est bâtie, devenant le lieu d'habitation du propriétaire. L'ancien relais de poste offre le gîte et le couvert aux paysans qui y travaillent la terre.



## Au 20<sup>ème</sup> siècle

---

La propriété devient un domaine viticole, après avoir croisé la route d'un prince aviculteur et d'une comtesse polonaise. Le vignoble couvre alors 25 hectares et produit du vin rosé en vrac.



## Depuis 2015

---

Le domaine est acheté par Joachim Splichal dont l'objectif est d'en faire une exploitation d'exception..

La Provence est double championne de France et du monde en production de rosés.

Sur la route de ses vins, il existe près de 500 domaines. Parmi les 9 appellations d'origine contrôlée, il en est une, Les Coteaux-Varois-en-Provence, qui se démarque par la qualité de ses sols argilo-calcaires.

---

# LES COTEAUXVAROIS ENPROVENCE

*« C'est vrai qu'ici, il y a quelque chose de fort, puissant et chargé d'histoire. Beaucoup de rois sont passés dans cette ville : François 1<sup>er</sup>, Charles IX, Louis XIV. Leurs fêtes fastueuses ont attiré la noblesse »,*

raconte le passionné passionnant Joachim Splichal, le propriétaire aux mains d'or qui a attiré le tout Hollywood pendant près de 25 années dans son restaurant gastronomique Le Patina, à Los Angeles.



L'aire géographique des Coteaux varois en Provence regroupe 28 communes du Var autour du Brignoles, jadis résidence d'été des Comtes de Provence. Leur production compte 130 000 hl en moyenne sur 3000 hectares, dont 57% en bio ou HVE, et fait la part belle aux rosés : 93% de la production, 4% de rouge et 3% blancs. Leur climat est semi-continental, aux hivers rigoureux succèdent des étés chauds et secs.

Sur sa région viticole, il est incollable : « Dans les Coteaux Varois, on est entre 350 et 500 mètres d'altitude. Et ça change tout par rapport aux appellations voisines qui nous entourent (les Côtes de Provence et les Coteaux d'Aix-en-Provence). Ici, il fait plus froid. Alors la maturation des grappes est plus lente, ce qui leur confère une qualité optimale ».

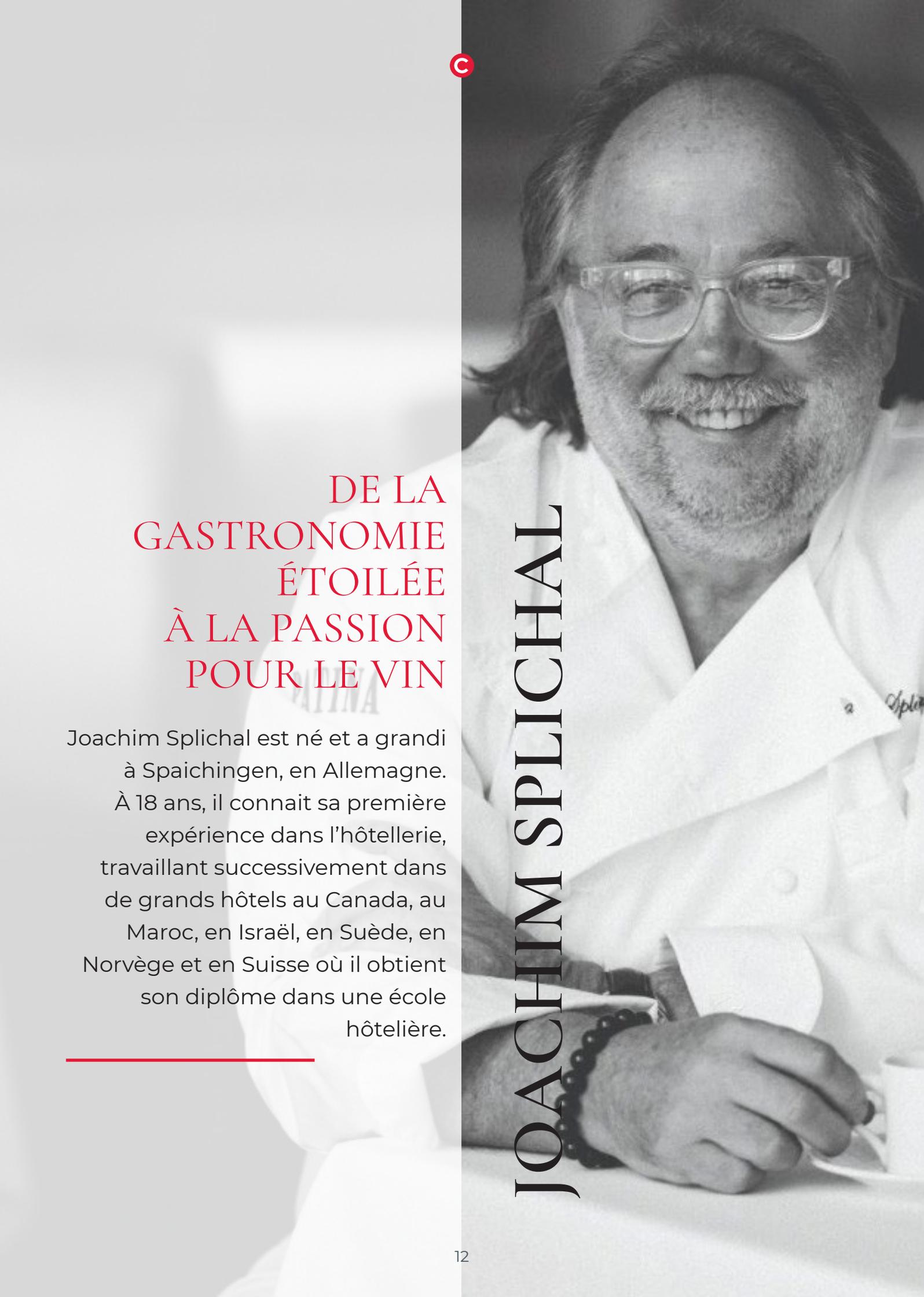
La présence des massifs rocheux de la Sainte-Baume à l'Ouest, des Bessillons au Nord et des Barres de Cuers au Sud arrêtent les influences maritimes. Tout ce relief confère au climat des Coteaux-Varois-en-Provence un caractère continental : les automnes et les printemps souvent très doux alternent avec des étés parfois torrides et des hivers très froids et rigoureux plus marqués que dans le reste de la région.

Le terroir des Coteaux-Varois-en-Provence doit une bonne part de son caractère à sa géologie : une série de plissements calcaires et argilo-calcaires orientés d'Est en Ouest alternent avec des zones de gravettes et de silex. Un haut plateau, où les principaux cours d'eau du Var prennent leur source, surplombe au Sud une grande dépression qui le sépare du massif des Maures.

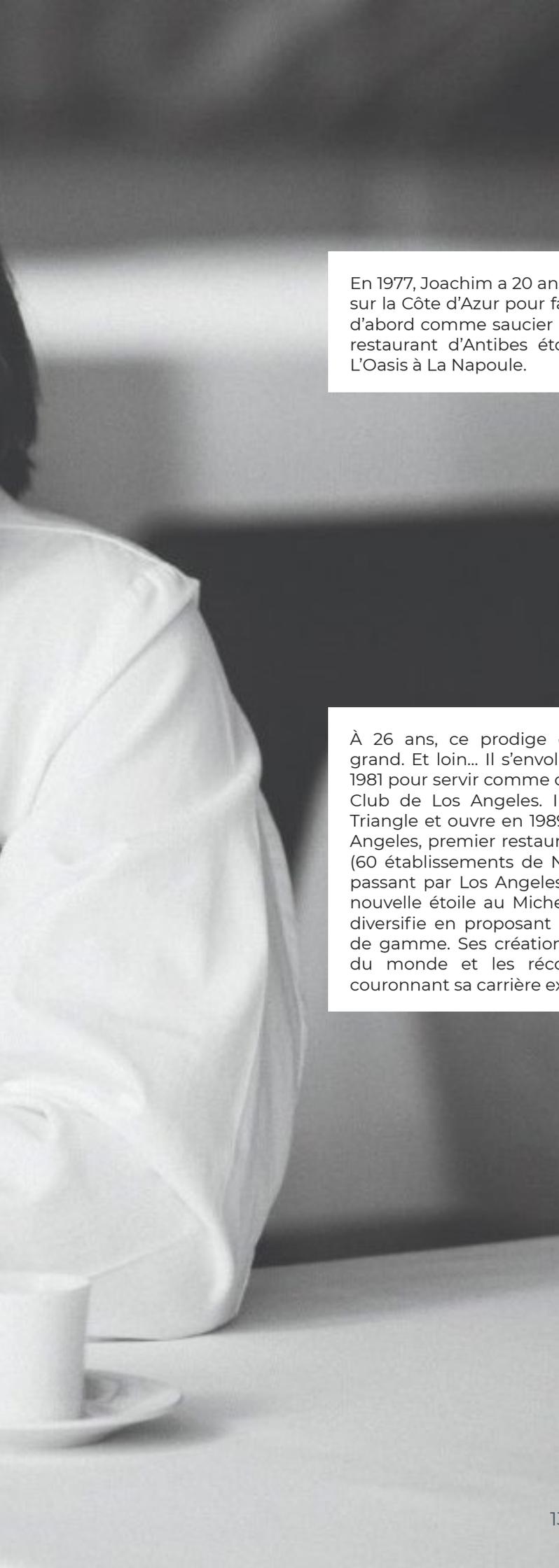
## DE LA GASTRONOMIE ÉTOILÉE À LA PASSION POUR LE VIN

Joachim Splichal est né et a grandi à Spaichingen, en Allemagne. À 18 ans, il connaît sa première expérience dans l'hôtellerie, travaillant successivement dans de grands hôtels au Canada, au Maroc, en Israël, en Suède, en Norvège et en Suisse où il obtient son diplôme dans une école hôtelière.

---



JOACHIM SPLICHAL



En 1977, Joachim a 20 ans et il s'installe en France sur la Côte d'Azur pour faire ses armes. Il travaille d'abord comme saucier à La Bonne Auberge, un restaurant d'Antibes étoilé au Michelin, puis à L'Oasis à La Napoule.

À 24 ans, il est propulsé sous-chef par Jacques Maximin au restaurant Chantecler de l'hôtel Negresco à Nice. Maximin, à qui l'on doit tout ou presque de la cuisine moderne, devient son mentor. Le jeune Splichal se révèle et commence à remporter de nombreux prix culinaires, dont le titre de « plus jeune et plus créatif chef » décerné par le Cercle épicurien.

À 26 ans, ce prodige de la gastronomie voit grand. Et loin... Il s'envole pour les États-Unis en 1981 pour servir comme chef exécutif au Regency Club de Los Angeles. Il lance ensuite Max au Triangle et ouvre en 1989 le célèbre Patina à Los Angeles, premier restaurant d'une longue lignée (60 établissements de New-York à la Floride en passant par Los Angeles), ce qui lui vaudra une nouvelle étoile au Michelin. Joachim Splichal se diversifie en proposant un service traiteur haut de gamme. Ses créations culinaires font le tour du monde et les récompenses s'enchaînent, couronnant sa carrière exemplaire.

À LA en 1991, Joachim Splichal est désigné « meilleur chef californien » par la James Beard Foundation qui le consacre également comme "meilleur chef de l'année" en 1991 et 1994. En 1995, il est intronisé dans leur "Who's Who of Food & Beverage in America". Splichal va assoir définitivement sa réputation avec son restaurant gastronomique Patina situé dans le Walt Disney Concert Hall (anciennement sur Melrose Avenue), sa chaîne de restaurants Pinot et le Patina Restaurant Group.



Enfants du pays varois ou ayant grandi dans une région viticole, chaque membre du Domaine de Cala vit et pense pour le vin. Pour les cuvées de Joachim Splichal, sur toute la chaîne des métiers, tous mettent leur savoir-faire en commun pour faire des vins de Cala des cuvées emblématiques de la région varoise.

---

# UNE ÉQUIPE UNIE AU SERVICE DU DOMAINE

## ADELINE LAHAYE

*Responsable communication,  
marketing et cave*



Fille de vigneron champenois, Adeline Lahaye a d'abord étudié l'histoire de l'art et travaillé dans ce marché pendant 5 ans à Paris. Après une expérience en Nouvelle-Zélande dans les vinifications, elle a décidé de renouer avec ses racines viticoles. Titulaire d'un master en management des vins et spiritueux de la Kedge Business School, elle a rejoint le domaine de Cala en février dernier en tant que responsable communication-marketing. Elle assure également la tenue du caveau de vente et les visites du domaine.

## FLAVIAN MAISON

*Chef de culture*



Diplômé d'un BTS viti-oeno du lycée viticole de Beaune, Flavian Maison a commencé sa carrière viticole comme chef de cave chez Saget la Perrière où il s'est professionnalisé près de 12 ans.

Puis il décide de se lancer dans la folle aventure de l'entrepreneuriat avec la création de sa société de services agricoles. Pendant 8 ans, il aura sous sa direction 90 personnes travaillant pour des appellations les plus prestigieuses telles que Chassagne-Montrachet, Côtes-de-Beaune, Côtes de Nuit, Les Ricey, Champagne ou Chablis.

Ses clients étaient principalement des vignobles biologiques et biodynamiques. Il réalise toutes les étapes du cycle végétatif avec méticulosité et amour du vin.

Après 4 années passées au Château Saint-Julien-d'Aille à Vidauban en tant que chef de culture, Flavian rejoint le domaine Cala en janvier 2021.

Des liens de confiance se tissent progressivement avec le propriétaire, Joachim Splichal. Véritable amoureux du terroir et avec la volonté de préserver l'environnement, c'est d'une main de maître qu'il gère l'ensemble des 40 hectares du domaine avec son équipe : Xavier, Matthieu, Valentin et Violaine.





Depuis 2020, les 40 hectares de vignes du Domaine de Cala sont en conversion biologique. Cette démarche s'inscrit dans la volonté de Joachim Splichal de protéger une nature particulièrement généreuse, mais aussi les hommes et femmes qui y travaillent.

---

# CONVERSION BIO ET BIODIVERSITÉ





Rendre à la nature son cycle et son fonctionnement naturel permet à un vignoble de le garder en bonne santé. C'est pourquoi la pratique du pâturage dans les vignes et la préservation de la garrigue, telle qu'elles étaient dans l'avant-guerre et même jusqu'au début des années soixante, sont de nouveau prônées au domaine. Les brebis pâturent en hiver, quand la vigne est au repos et avant son débourrement, de début octobre à fin mars.

Tous ces éléments contribuent ainsi à réduire le risque d'incendie. L'enherbement permet à la fois une meilleure infiltration de l'eau et une réduction des risques d'érosion. À Cala, c'est Michel Granier qui fait pâturer ses bêtes sur les terres, comme le faisait son père : « *Il y a toujours eu des moutons au domaine, preuve que l'environnement est sain* », souligne-t-il. À son arrivée en 2015, Joachim Splichal perpétue la tradition et maintient cette contribution naturelle à l'entretien du vignoble.

Défi relevé par les architectes Robert Michel (cabinet ARC'H à Brignoles) et Eric Macdonald (Macdonald Architectes) en charge également de créer le futur restaurant qui a su combiner modernité, high tech et esprit provençal (pré requis de Joachim Splichal) dans la conceptualisation de la cave.

---

# UNE CAVE CONTEMPORAINE

Celle de Cala offre deux niveaux de visite. Au rez-de-chaussée, la vente et la dégustation, dans un cadre accueillant aux couleurs de la Provence. En bas, la vinification, l'élevage et la mise en bouteille. Parfaitement intégrée dans la déclivité naturelle du terrain, la cave est un cocon idéal pour l'élaboration du vin.

14 degrés été comme hiver, 70 à 80 % d'humidité près des barriques, les trois chais du domaine de Cala concilient technologie et tradition. Le premier chai abrite une cuverie en inox où sont vinifiés et conservés les rosés et les blancs. Le deuxième chai, avec ses cuves béton en forme de tulipe qui permettent une fermentation optimale au vin, est consacré aux rouges.



Le dernier chai fleure bon le bois, et regroupe des barriques de 500 litres et deux foudres (grandes barriques sur pied attirées aux rouges) de 2 000 et 3 000 litres. C'est là, à l'ancienne, que s'élèvent doucement les vins blancs durant 6 à 8 mois ; les rouges, 12 à 15 mois ; et un volume assez confidentiel de vins rosés entre 4 et 6 mois.

Tout récemment, des amphores viennent de rejoindre la cave pour offrir la possibilité de travailler des petits volumes de vin avec une méthode d'élevage différente. Pour Cala, c'est un mode idéal afin de gagner en finesse aromatique et en longueur, avec un côté cristallin et une pleine vivacité. L'amphore permet d'exacerber la franchise du raisin. L'aspect visuel plait également aux touristes ou professionnels qui visitent le chai.





Ouvert sur les vignes et la cuverie,  
le caveau est l'espace de vente et  
de dégustation de la propriété.

---

# LE CAVEAU DE DÉGUSTATION





Le temps d'une halte pour les touristes ou d'une pause gourmande (des produits du terroir provençal sont proposés pour une petite offre de restauration).

### En été

---

*Du 26 avril au 30 septembre 2022.*

**Mardi au dimanche  
de 11h à 19h**

### En hiver

---

*Du 1 octobre au 25 avril 2023.*

**Lundi au vendredi  
de 11 h à 17h**



Assez rare pour être souligné sur le terroir provençal, les vins du Domaine de Cala sont proposés dans les trois couleurs. Ainsi, aux rosés mondialement connus de Provence, s'ajoutent une production de blancs et rouges propres au Domaine, alliant sucrosité et fraîcheur presque saline.

---

# DES VINS DÉCLINÉS EN TROIS COULEURS



Le vignoble décline quatre cépages rouges et trois cépages blancs en sélection massale, permettant de renouer avec des variétés anciennes. Parmi les cépages dominants, le Grenache — méditerranéen par excellence — produit un vin rouge doux et calme, et la Syrah un rouge puissant et sans fausseté. Parmi les plus rares, on notera le Carignan pour les rouges et la Clairette pour les blancs.

Si la main de l'homme a sculpté le vignoble, le respect de l'environnement reste une priorité à Cala. Enherbement maîtrisé, désherbage manuel ou mécanique, traitement non chimique à base de soufre et de cuivre, engrais organique... Ici, sur les conseils du consultant Stéphane Derenoncourt et de Bruno Tringali, conseiller vinicole, on sait conjuguer les espèces pour enrichir durablement la terre. Et on se plaît à effectuer une partie de la récolte à la main, comme autrefois.

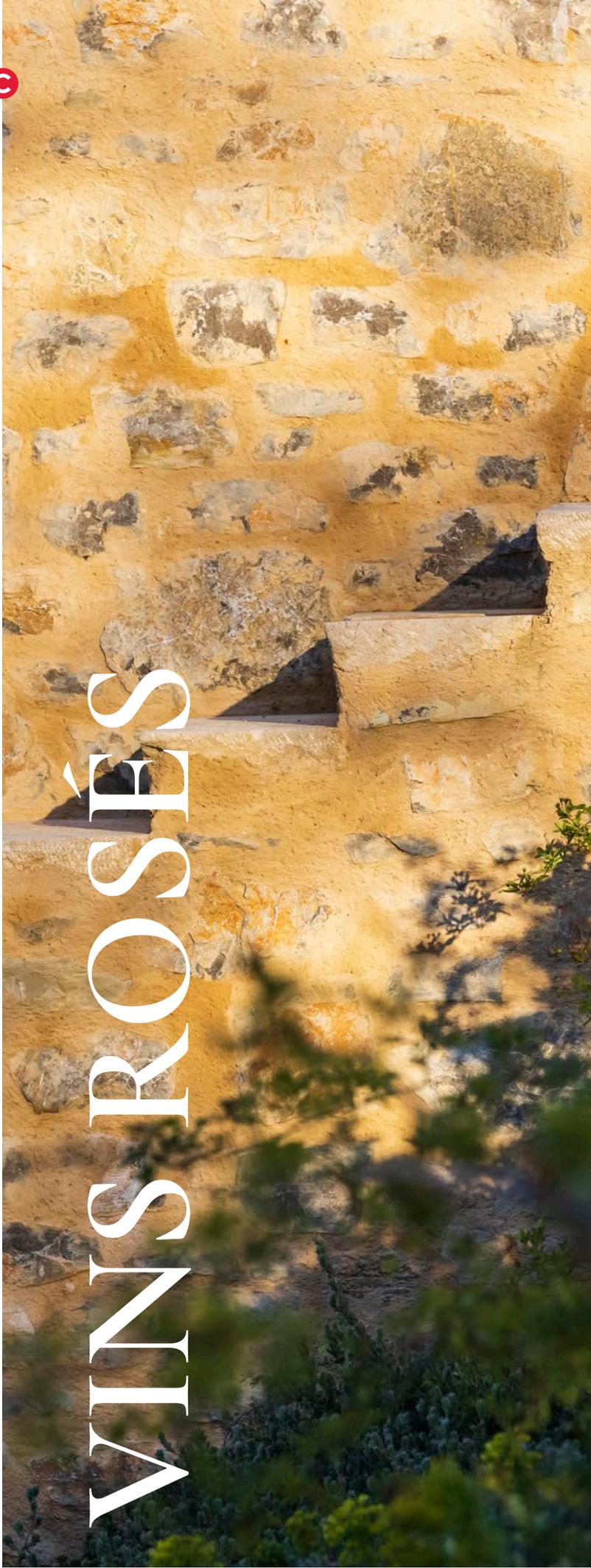
À déguster dans l'année ou à garder selon les millésimes, les vins du Domaine de Cala ont tous une constante : partager d'agréables moments de dégustation.





Couleur historique du domaine, le rosé de Cala est un vin de convivialité. Frais et fruité, d'une teinte plutôt pâle, il se décline en deux gammes à déguster en toutes circonstances.

---

A vertical photograph of a rustic stone wall with a yellowish-tan hue, featuring irregular stones and a small rectangular opening. The wall is partially covered by green foliage in the foreground.

# VINS ROSÉS

# Rosé Classique 2021

## AOC Coteaux Varois en Provence

### EN CONVERSION BIOLOGIQUE

Cinsault 60%, Grenache Noir 30%, Syrah 8%, Rolle 2%

Alc. 12%



### VIGNOBLE

Sol argilo-calcaire

Entretien mécanique des sols (travail peu profond et respect du sol), fumures organiques, semis annuels

Viticulture agroécologique en conversion vers l'agriculture biologique

Vendange en vert précise en fonction du millésime



### VINIFICATION

Vendange mécanique de nuit pour préserver la couleur et les arômes Égrappage puis pressurage délicat

Débourbage à froid

Fermentation en cuve inox thermorégulées

Élevage en cuve inox



### DÉGUSTATION

**Couleur** : rose pâle aux reflets pêche.

**Nez** : finesse et subtilité, le nez est marqué par une aromatique de fruits rouges frais (fraises, framboise) et d'agrumes.

**Bouche** : belle vivacité et fraîcheur, équilibrées par des notes gourmandes.

**Accord** : idéal pour l'apéritif ou un plateau de fruits de mer.

**Service** : entre 8° et 10°C.



PRIX CONSEILLÉ

10,95 € 75cl

Magnum 27 €<sup>TTC</sup>

Jéroboam 59 €<sup>TTC</sup>

# Rosé Prestige 2020

AOC Coteaux Varois en Provence

## EN CONVERSION BIOLOGIQUE

Cinsault 88%, Grenache noir 5%, Syrah 4%, Rolle 3%

Alc. 13%



## VIGNOBLE

Sélection parcellaire de vignes à rendements modérés

Sol argilo-calcaire

Entretien mécanique des sols (travail peu profond et respect du sol), fumures organiques, semis annuels de jachères fleuries

Viticulture agroécologique en conversion vers l'agriculture biologique

Vendange en vert précise en fonction du millésime



## VINIFICATION

Vendange mécanique de nuit pour préserver la couleur et les arômes

Égrappage puis pressurage délicat

Débourbage à froid

Fermentation en cuve inox puis en fûts de 500 L

Élevage 3 mois en fûts avec bâtonnage des lies



## DÉGUSTATION

**Couleur** : rose limpide avec des reflets brillants.

**Nez** : finesse et subtilité aromatique florale au premier nez et des notes de fruits blancs, pêche, accompagnés de notes d'agrumes, zeste citronné.

**Bouche** : attaque vive et puissante, gras en bouche. Équilibre frais, accompagné d'arômes épicés de fruits blancs et d'agrumes. Finale minérale accompagnée de légères notes torréfiées.

**Accord** : un rosé de gastronomie par excellence, il s'accordera avec des plats épicés ou safranés.

**Service** : entre 8° et 10°C.

PRIX CONSEILLÉ

14,95 €<sup>TTC</sup> 75cl

Magnum 32 €<sup>TTC</sup>





Les vins blancs offrent souvent plusieurs visages à la dégustation.

Les blancs de Cala tiennent leur équilibre de l'acidité maîtrisée du fruit. Résultat : des vins frais, expressifs et singuliers, à haut potentiel de garde. Et une gamme aromatique à caractère plutôt floral.

---

# VINS BLANCS

# CALA BLANC 2020

AOC Coteaux Varois en Provence

## EN CONVERSION BIOLOGIQUE

Rolle 50%, Grenache Blanc 50%

Alc. 13%



## VIGNOBLE

Sélection parcellaire des parcelles à faible rendement et cépages en sélection massale

Sol argilo-calcaire

Entretien mécanique des sols (travail peu profond et respect du sol), fumures organiques, semis annuels

Vendange en vert précise en fonction du millésime



## VINIFICATION

Vendange manuelle

Premier Tri sélectif à la vigne en plusieurs passages

Table de tri vibrante

Pressurage en grappes entières sans éraflage

Débouillage à froid

Fermentation en fûts de 500 L

Élevage sur lies et bâtonnages en fûts de 500 L



## DÉGUSTATION

**Couleur** : jaune pâle.

**Nez** : belle expression de fruits exotiques et d'agrumes, accompagnée de nuances minérales et légèrement boisées. Des notes de fruits à chair jaune (pêche, abricot) et de poire viennent complexifier le bouquet aromatique.

**Bouche** : belle fraîcheur dès l'attaque, équilibrée par l'onctuosité amenée par l'élevage sur lies. Son aromatique fruitée est soutenue par une trame tannique boisée fondue. La finale est vive est persistante, marqué par le zeste d'agrumes.

**Accord** : idéal avec un poisson et sa sauce au beurre ou une tarte aux pommes.

PRIX CONSEILLÉ

14,95 € 75cl





Si les vins rouges sont une rareté en Provence, ceux du Domaine de Cala sont un cadeau de la nature. La complexité naturelle du sol révèle un vin très identitaire, à la fois puissant et d'une grande sensualité, aux parfums de fruits rouges. Avec un atout non négligeable : nul besoin d'attendre le nombre des années pour qu'il livre le meilleur.

---

# VINS ROUGES

# CALA ROUGE 2018

AOC Coteaux Varois en Provence

## EN CONVERSION BIOLOGIQUE

Grenache 39%, Syrah 35%, Carignan 26%

Alc. 14%



## VIGNOBLE

Sélection parcelle de vignes âgées de 25 à 45 ans

Sol argilo-calcaire

Entretien mécanique des sols (travail peu profond et respect du sol), fumures organiques, semis annuels

Vendange en vert précise en fonction du millésime



## VINIFICATION

Vendange manuelle

Table de tri vibrante

Égrappage sans foulage

Encuvage gravitaire en cuve béton

Remontage ou pigeage selon le stade de la fermentation

Cuvaison de 2 à 4 semaines

Fermentation malolactique en barrique et foudre avec bâtonnage des lies

Élevage de 14 mois en barriques et foudre puis élevage en cuve béton



## DÉGUSTATION

**Couleur** : rouge profond aux reflets bruns.

**Nez** : marqué par des notes d'épices (poivre blanc et de clou de girofle), de fruits noirs, cassis, alliées à une touche vanillée.

**Bouche** : expression harmonieuse des trois cépages. Elle est à la fois construite, mais élégante et tendue. Des tanins soyeux avec une structure boisée soutiennent la finale.

**Accord** : un accord parfait avec une belle pièce de boeuf.

### PRIX CONSEILLÉ

29,95 € 75cl

Magnum 70 €<sup>TTC</sup>  
Jéroboam 140 €<sup>TTC</sup>



# CALA ROUGE 2019

AOC Coteaux Varois en Provence

## EN CONVERSION BIOLOGIQUE

Syrah 80%, Grenache 20%

Alc. 14%



## VIGNOBLE

Sélection parcellaire de vignes âgées de 25 à 30 ans

Sol argilo-calcaire

Entretien mécanique des sols (travail peu profond et respect du sol), fumures organiques, semis annuels

Vendange en vert précise en fonction du millésime



## VINIFICATION

Vendange manuelle

Table de tri vibrante

Égrappage sans foulage

Encuvage gravitaire en cuve béton

Remontage ou pigeage selon le stade de la fermentation

Cuvaison de 2 à 4 semaines

Fermentation malolactique en barrique et foudre avec bâtonnage des lies

Élevage de 14 mois en barriques et foudre puis élevage en cuve béton



## DÉGUSTATION

**Couleur** : rouge profond aux reflets violacés.

**Nez** : arômes d'épices douces (anis, clou de girofle), suivis de notes de fruits noirs, de menthe poivrée, alliées à une pointe de réglissée..

**Bouche** : attaque soyeuse, soutenue par une trame tannique fraîche et veloutée. Finale tendue à l'aromatique persistante.

**Accord** : accompagnera parfaitement un gibier ou un plat en sauce type une daube.

### PRIX CONSEILLÉ

29,95 € 75cl

Magnum 68 €<sup>TTC</sup>  
Jéroboam 126 €<sup>TTC</sup>





# CHIFFRES CLÉS



2015 achat du Domaine de Pourraques par Joachim Splichal  
et ses deux fils Nicolas et Stéphane

2016 la propriété est rebaptisée "Domaine de Cala"

2023 conversion en bio validée

1 bastide alliant tradition et contemporain

1 caveau de dégustation

1 cave moderne

4 chevaux

5 cuvées proposées

7 cépages différents

150 moutons

43 hectares de vignes

190 hectares de terrain et forêt



## DOMAINE DE CALA

703 chemin de la Pélegrine  
83170 Brignoles

**Tél. caveau : 04 98 05 28 14**

[caveau@domainedecala.com](mailto:caveau@domainedecala.com)

[contact@domainedecala.com](mailto:contact@domainedecala.com)

[www.domainedecala.com](http://www.domainedecala.com)



@domainedecala

### ACCÈS :

- Gare Aix TGV : 45 min
- Aéroport Marseille Marignane : 1 h

## SERVICE DE PRESSE

Agence JST Communications.

Jean-Sébastien Tisserand

**Tél. 06 86 46 53 52**

[jeansebastien@jstcommunications.fr](mailto:jeansebastien@jstcommunications.fr)

[www.jstcommunications.fr](http://www.jstcommunications.fr)