

Cairanne

Côtes du Rhône Villages

30% Clairette, 30% Roussanne, 20% Grenache blanc, 20% Marsanne-Viognier



Un terroir d'exception :

Argilo-calcaire

Age moyen de nos vignes : 20 ans

Production limitée à : 35 hl/ha sur une surface de 4 hectares

Production annuelle : 18 000 bouteilles

Vinification :

Tris manuel des raisins. Eraflage. Macération pelliculaire de 3 jours à froid (5°C) pour le Grenache et de 6 jours pour le Viognier.

Dégustation :

Robe or pâle, brillante avec des reflets dorés.

Nez très aromatique : abricot, fleurs blanches, miel d'acacia, fleur d'oranger.

En bouche toute la richesse du Viognier s'exhale avec une finale sur des notes de pêche blanche...

Alliances mets & vin :

Apéritif, cuisine exotique : poulet au curry, poissons : saumon...

Conservation : 3 ans

Emballages :

Bouteille : 750 ml

Cartons : 6 ou 12 bouteilles

Palette : 630 bouteilles - 105 cartons de 6

660 bouteilles - 55 cartons de 12



C'est en 1701, que Lucrèce, épouse de Simon Alexandre, Président au Parlement de Provence, convertit en vignobles les terres du Domaine de la Présidente. Aujourd'hui notre famille vous invite à partager sa passion.