

Châteauneuf-du-Pape

50% Grenache 20% Clairette 20% Roussanne 10% Bourboulenc



Un terroir d'exception :

Gros galets roulés rhodaniens dans l'argile rouge

Age moyen de nos vignes: 45 ans

Production limitée à : 35 hl/ha sur une surface de 3 hectares

Production annuelle : 14 000 bouteilles

Vendanges manuelles

Vinification : Tris manuels lors des vendanges. Transport en camions frigorifiques. Eraflage. Macération pelliculaire à froid (5°C) de 24 à 72 heures selon les cépages et la date de récolte. Longue fermentation entre 16°C et 18°C. Malolactique basse afin de donner du gras.

Elevage en fûts de chêne neuf, à hauteur de 10%.

Dégustation :

Couleur jaune dorée.

Le nez est expressif et complexe avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est souple et onctueuse avec beaucoup de finesse. Sa finale est marquée par des arômes de fruits frais.

Alliances mets & vin :

Oursins sauce corail, filets de rougets, terrine de champignon, dorade grillée...

Conservation : 5 ans

Emballages :

Bouteille : 750 ml

Cartons : 6 ou 12 bouteilles

Palette : 630 bouteilles - 105 cartons de 6

660 bouteilles - 55 cartons de 12



Châteauneuf-du-Pape

C'est en 1701, que Lucrece, 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.