

*Galifay*

**Cairanne** Côtes du Rhône Villages

**90% Grenache**

**10% Syrah**



**Un terroir d'exception :**

Galets roulés rhodaniens

Age moyen de nos vignes : 60 ans

Production limitée à : 25 hl/ha sur une surface de 2,5 hectares

Production annuelle : Entre 3 000 et 8 000 bouteilles, suivant le millésime

**Culture de la vigne :**

Effeuilage et vendanges en vert. Ramassage en caisses en fin de vendange. 2 tris successifs.

**Vinification et élevage :**

Eraflage. Entrée des raisins à 5°C puis fermentation en cuves béton durant 20 à 25 jours. 2 remontages à l'air/jour puis 2 remontages à l'azote. Conservation du jus de goutte uniquement. Elevage 12 mois en fûts de chêne neufs d'origine française, américaine et bulgare.

**Mise en bouteille :**

Les bouteilles sont couchées après un temps de repos.

**Dégustation :**

*Robe d'un rouge profond.*

*Nez racé, puissant marqué par des notes animales, cerises et épice.*

*Bouche charpentée avec des tannins soyeux, soutenue par des notes animales.*

**Alliances mets & vin :**

Foie gras, carré d'agneau aux cèpes, chaussons aux truffes, fromages crémeux...

**Conservation : 8 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.*