

Châteauneuf-du-Pape

70% Grenache 15% Cinsault 10% Syrah 5% Mourvèdre



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 10 hectares

Production annuelle : 46 000 bouteilles

Vendanges manuelles

Vinification : Tris manuels lors des vendanges. Transport en camion frigorifiques. Eraflage. Macération pelliculaire à froid (5° C) pendant 2 jours. Fermentation durant 3 semaines à température progressive pour atteindre 30°C. 3 pigeages/jour en début de campagne, puis 1 pigeage/jour en fin de vinification. Remontage à l'air.

Eleavage en fûts de chêne, de chauffe moyenne, d'une durée de 6 mois.

Dégustation :

Robe soutenue aux reflets pourpres, limpide.

Nez profond mêlant fruits mûrs, épices, zan, cacao.

Bouche puissante et généreuse, toute en finesse avec des tanins fondus et des notes de kirsch.

Alliances mets & vin :

Pommes de terre au corned beef, rôti de porc aux pruneaux, poulet à la tomate, fromage crémeux...

Conservation : 10 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.