

*Galifay*

**Cairanne** Côtes du Rhône Villages

**70% Viognier**

**30% Grenache blanc**



**Un terroir d'exception :**

Argilo-calcaire

Age moyen de nos vignes : 20 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 :**

Effeillage et vendanges en vert. Tris manuels des raisins et récolte en caisse, puis transport en camion frigorifique jusqu'au Domaine.

**Vinification :**

Vinification séparée des cépages après une macération pelliculaire de 3 jours à 5°C pour le Grenache et de 6 jours pour le Viognier.

**Mise en bouteille :**

Les bouteilles sont couchées après un temps de repos.

**Dégustation :**

*Robe or brillant, jaune vif.*

*Nez très ouvert, typé et puissant à dominante de pêches blanches, de fleur d'oranger, d'agrumes.*

*En bouche toute l'ampleur et la richesse du Viognier, soutenues par des arômes de pêches blanches...*

**Alliances mets & vin :**

Apéritif, curry au poulet, bouillabaisse safranée...

**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



*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.*