

Galifay

Côtes du Rhône Villages

Viognier Grenache blanc



Un terroir d'exception :

Argilo-calcaire

Âge moyen de nos vignes : 20 ans

Production limitée à : 35 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 récoltés le matin.

Vinification :

Vinification séparée des cépages après une macération pelliculaire de 10 heures à 5°C pour le Grenache et 24 heures 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 met & vin :

Apéritif, curry au poulet, bouillabaisse safranée...

Conservation : 5 à 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.