

Réserve

Cairanne Côtes du Rhône Villages

50% Grenache 50% Syrah



Un terroir d'exception :

Argilo-calcaire

Age moyen de nos vignes: 40 ans

Production limitée à : 20 hl/ha sur une surface de 3 hectares

Production annuelle : 4,500 bouteilles

Vinification : Tris manuel des raisins. Eraflage. Macération pelliculaire à froid (5°C) pendant 48 heures. Fermentation de 10 jours à 25°C puis à 30°C pendant 5 à 10 jours en fin de fermentation. 2 pigeages matin et soir. Elevage en fût de chêne neuf pendant 12 mois.

Dégustation :

Robe rouge profond.

Nez aux notes épicées.

Bouche toute en générosité avec une matière riche où se mêlent des notes de cerise kirchée et de cassis, confit de fraise. La finale se termine sur une pointe de chocolat.

Alliances mets & vin :

BBQ, roulade d'agneau au romarin, fromages de chèvre...

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.