

# Cairanne Cru des Côtes du Rhône

**Grenache Syrah**



## Un terroir d'exception :

Argilo-calcaire

Âge moyen de nos vignes: 40 ans

Production limitée à : 30 hl/ha sur une surface de 30 hectares

Production annuelle : 120 000 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. Élevage en fût de chêne 10/15%.

## 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 met & vin :

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

**Conservation :** 5 ans 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 Lucrece, 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.*