

## 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.

**Elevage** 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



Châteauneuf-du-Pape

*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.*