

Velours Rouge

Côtes du Rhône Rouge

Syrah petits grains

Un terroir d'exception :

Argilo-calcaire

Âge moyen de nos vignes : 40 à 60 ans

Production limitée à : 9 hl/ha sur une surface de 0,5 hectare

Production annuelle : 600 bouteilles les grandes années uniquement

Culture de la vigne :

Effeillage et vendange en vert. Tris manuels des raisins au moment de la récolte, en fin de vendange.

Vinification :

Macération pelliculaire à froid (5°C) de 3-4 jours. Pigeage automatique selon la méthode « du couteau » : 4 fois/jours pendant 5 minutes. Fermentation à 25°C pendant environ 20 jours. Assemblage des jus de presse et de goutte puis malolactique en fûts de chêne.

Élevage : En fûts de chêne pendant 6 à 8 mois.

Mise en bouteille :

Unique. Les bouteilles sont conservées debout pendant 24 heures avant de les ranger en position couchées.

Dégustation :

Robe d'un rouge grenat très soutenu.

Nez très complexe avec des arômes de crème de cassis, confit de mûres...

Bouche soyeuse telle du velours avec des notes animales, de cuir...

Alliances met & vin :

Gibiers à plumes, civets de sanglier, fromages de chèvre crémeux...

Conservation : 10 ans

Emballages :

Bouteille : 750 ml

Cartons : 6 bouteilles

Palette : 600 bouteilles - 100 cartons de 6

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.

