

Côtes du Rhône Rouge

Grenache Syrah Cinsault Carignan



Un terroir d'exception :

Argilo-calcaire

Âge moyen de nos vignes: De 25 à 30 ans

Production limitée à : 45 hl/ha sur une surface de 20 hectares

Production annuelle : 120 000 bouteilles

Vinification : Éraflage. Syrah pré-fermentaire à froid 10°C pendant 24 heures. Vinification classique de 15 jours pour les Cinsault et Carignan. Grenache pré-fermentaire à froid ensuite 1 pigeage/jour durant 15 jours.

Dégustation :

Robe rouge rubis, intense et franche.

Nez distingué à dominante de fruits rouges.

Bouche élégante et fondue avec des notes de cassis, violette, framboise...

Alliances mets & vin :

Charcuteries, viandes saignantes, fromages à pâte cuite...

Conservation : 3-5 ans

Emballages :

Bouteille : 750 ml

Cartons : 6 ou 12 bouteilles

Palette : 630 bouteilles - 105 cartons de 6

660 bouteilles - 55 cartons de 12



Côtes du Rhône

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.