



AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE CLASSIQUES



Le Domaine de la Présidente compte 20 hectares de Châteauneuf, dont 3 hectares en blanc. Nous avons la chance d'avoir différentes parcelles de cépages blanc qui nous permettent d'élaborer cette cuvée riche et complexe.



45% Grenache, 25% Clairette, 20% Roussanne, 10% Bourboulenc.



Trois hectares sur la commune de Bédarrides. Parcelles de vignes sur gros galets roulés rhodaniens dans l'argile rouge.



Tri manuel lors des vendanges. Longue fermentation entre 16 et 18°C. Les cépages sont vinifiés séparément. Élevage court en barriques neuves.



Robe jaune claire aux reflets verts lumineux. Nez floral de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, évoluant sur des notes des noisette et de bois frais. La bouche est franche avec une belle structure. Des saveurs florales et fruitées persistent en longueur avec une jolie pointe acidulée.



Il sera le parfait compagnon pour des coquilles Saint-Jacques, un carré de veau aux morilles, ou un brie aux truffes.



Temps de garde : de 5 à 7 ans.



Température de consommation : 12°.



Millésime 2023: Médaille de Bronze Maçon 2024
Millésime 2022: 90 points Jeb Dunnuck
Médaille d'Or Paris 2023
Millésime 2021: 1* Guide Hachette 2023



En 1701, Lucrèce, épouse de Simon Alexandre, Président au Parlement de Provence, convertit en vignobles les terres du Domaine de la Présidente. Situé au cœur de la Vallée du Rhône, à Sainte-Cécile-les-Vignes, c'est aujourd'hui un domaine familial qui s'étend sur 137 hectares et qui regroupe quatre appellations : Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Cairanne et Châteauneuf du Pape.



754 CHEMIN DES PARTIDES
84290 SAINTE-CÉCILE-LES-VIGNES
+33(0)490 308 034
WWW.PRESIDENTE.FR

