



LXIV "CUVÉE 64"

LuxInVinea



Le long de notre magnifique allée de 64 cyprès, en face du Domaine de la Présidente, se trouve une parcelle de Syrah sur le terroir de "La Daurelle". Cette parcelle de syrah à faible rendement produit des vins riches et fruités. L'élevage d'un an en barriques neuves révèle un Vin de France qui se magnifiera avec une longue garde.



100% Syrah



Terre argileuse sur la commune de Cairanne.



Vendange quand la dégustation des baies présente l'équilibre parfait entre fruit, fraîcheur et maturité des tannins. Vinification en cuve béton, extraction des tannins en douceur avec une cuvaison longue de 6 semaines en infusion. Mise en barriques des vins de goutte.



Robe rouge aux reflets pourpres. Au nez, les notes florales (violette) et fruitées (cassis, mûre) s'associent aux notes empyreumatiques (amandes torréfiées, bois frais, pain grillé). La bouche est riche et équilibrée, entre la fraîcheur et l'amplitude des tannins. Cette complexité reste en longueur.



Cette syrah pure s'accordera parfaitement avec un poulet tandoori, une côte de boeuf maturée ou une salade d'endives au roquefort.



Temps de garde : de 10 à 15 ans.



Température de consommation : 18°C



LuxInVinea signifie "la lumière dans les vignes". C'est une cuvée en l'honneur d'un terroir unique de Syrah qui borde notre allée de 64 cyprès. Les cyprès et le soleil dessinent des équilibres entre ciel et terre, ombre et lumière. Cette cuvée exprime la richesse des paysages qui l'entourent. Seulement 600 bouteilles de produites pour cette grande première, chacune numérotée.

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

