



AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE NONCIATURE



Le Domaine de la Présidente compte 20 hectares de Châteauneuf, dont 3 hectares en blanc. La cuvée Nonciature est élaborée uniquement les plus belles années. Nous n'en produisons qu'un très faible volume : environ 1.000 bouteilles par millésime.



80% Roussanne, 20% Grenache blanc.



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



Fermentation des meilleurs Grenache et Roussanne en barriques de chênes neuves pendant 6 mois. Dégustation et sélection des meilleures barriques qui font l'assemblage de la cuvée Nonciature.



Robe jaune claire aux reflets verts lumineux. Un nez de pêche blanche, minéral, évoluant sur des notes de noisette et de pain grillé. La bouche est ample avec une belle structure, des saveurs de fruits au sirop et une finale généreuse.



Il sera le parfait compagnon pour une brochette de lotte aux épices, un carré de veau au miel et un Brillat-Savarin aux truffes.



Temps de garde : de 6 à 8 ans.



Température de consommation : 12°.



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

