

Domaine BERTHET-RAYNE

COTES-DU-RHONE

ROUGE

“VIEILLES VIGNES”

Dans notre famille depuis quatre générations, le domaine exploite 26 hectares, principalement en appellation Châteauneuf-du-Pape.

- Situation** Le domaine est situé sur la rive gauche du Rhône entre Châteauneuf-du-Pape, Courthézon et Orange au nord, sur les terroirs de la Jannasse et de la Barnouine.
- Sol** Notre vignoble s'étend sur des sols argilo-calcaire du diluvium alpin avec une forte proportion de cailloux roulés qui font la renommée de notre vin.
- Cépages** 75% Grenache, 10% Mourvèdre, 15% Syrah.
- Vinification** La vinification bénéficie d'un matériel moderne, pressoir pneumatique et érafloir pour certaines cuvées ; les fermentations se font sous contrôle des températures à l'aide d'un appareillage de froid. Ce mode de vinification nous permet d'avoir des vins plus fruités ainsi qu'une meilleure conservation.
- Commentaires de dégustation** Ce sont des vins rouges de garde, riches, tanniques et généreux.
Ce vin pourra réjouir tous les palais : un équilibre harmonieux entre le fruit, la souplesse et le caractère du terroir. D'une robe d'une intense couleur rubis et d'un bouquet très expressif mêlant fruits mûrs et épices.
- Conservation** Avec sa structure faite de tannins fins, cette bouteille devrait profiter d'un séjour en cave de trois à quatre ans.
- Conseil du sommelier** Le carafier ou le servir chambré à une température de 17 à 18°C.
Ce vin accompagnera des grillades, des viandes rouges ou un plateau de fromages.

Vin Biologique certifié par Ecocert France sas FR-BIO-01

