

Domaine BERTHET-RAYNE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

ROUGE

“CUVEE CADIAC”

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 Chapouin et Coudoulet.
- 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** 50% Grenache, 50% Mourvèdre .
- Rendement** Cette vigne produit 18 hectolitres à l'hectare soit environ 2400 bouteilles.
- 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. Après fermentation, le vin est laissé à décanter en cuve puis cette cuvée est élevée en barriques pendant plus d'un an (environ 15 mois) avant la mise en bouteille.
- Commentaires de dégustation** Cette jolie « Cuvée Cadiac » à la robe rouge sombre permet de découvrir toute la richesse des épices et des fruits noirs. C'est un vin long, bien charpenté, qui mêle des notes animales et fruitées. Vin de garde, on l'attendra au moins six ans.
- Conseil du sommelier**
Le carafier ou le servir chambré à une température de 17 à 18°C.
Un vin au beau potentiel de garde à accompagner d'une viande rouge à sa hauteur.

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

