

Domaine BERTHET-RAYNE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE TRADITION

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 65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Cinsault, 5% 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 Amples, corsés et charpentés, ce sont des vins au bouquet puissant et complexe. En bouche à l'image du vieux Château, ils développent fièrement leurs grandes dimensions architecturales. Derrière une robe couleur cerise à reflets violets, ce vin est à la fois fin et très dense. Le bouquet commence à s'ouvrir sur des notes de griotte, de framboises mûres et d'épices douces. Rond, ample, soyeux et généreux, c'est un vin harmonieux à déguster dans les trois ou quatre ans à venir.

Conseil du sommelier Le carafier ou le servir chambré à une température de 17 à 18°C. Ce sont de remarquables compagnons pour les viandes, les gibiers et les fromages.

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

