

Domaine BERTHET-RAYNE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE  
ROUGE 2010

*Dans notre famille depuis quatre générations, le domaine exploite 25 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 issu de raisins de l'Agriculture Biologique  
certifié par Ecocert sas FR-BIO-01*

