

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## CUVÉE CADIAC

### CÉPAGE

50% Grenache, 50% Mourvèdre

### 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.

### 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.

### 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 pourra l'attendre au moins six ans.

### 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.



Domaine Berthet-Rayne  
2334, Route de Caderousse  
84350 Courthézon



**DOMAINE  
BERTHET-RAYNE**  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Tél : +33 (0)490 70 74 14  
contact@berthet-rayne.fr  
www.berthet-rayne.fr