

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE

### CÉPAGE

65% Grenache, 30% Mourvèdre, 5% Counoise

### 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 éraflor 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.

### DÉGUSTATION

Amples, corsés et charpentés, C'est un vin au bouquet puissant et complexe qui offre un nez de fruits mûrs, d'épices, de tabac et quelques notes de venaison.

La cuvée vieillie en fût de chêne est à la fois riche et concentrée où boisé et fruité s'harmonisent.

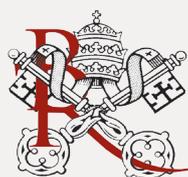
### CONSEIL DU SOMMELIER

Le carafier ou le servir chambré à une température de 17 à 18°C.

Ce sont de remarquables compagnons pour la viande, 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