CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE DES CIGALONS

CÉPAGE

65% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Cinsault, 5% Syrah

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 gu'une meilleure conservation.

DÉGUSTATION

Ample, corsé et charpenté, c'est un vin au bouquet puissant et complexe. En bouche à l'image du vieux Château, il développe fièrement sa grande dimension architecturale. 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 carafer 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



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