

# CÔTE DU RHÔNE

## VIEILLES VIGNES

### CÉPAGE

75% Grenache, 15% Syrah, 10% 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 la Jannasse et de la Barnouine.

### 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.

### DÉGUSTATION

C'est un vin rouge de garde, riche, tannique et généreux. Ce Côte du Rhône pourra réjouir tous les palais : un équilibre harmonieux entre le fruit, la souplesse et le caractère du terroir.

D'une robe d'une intense couleur rubis et d'un bouquet très expressif mêlant fruits mûrs et épices.

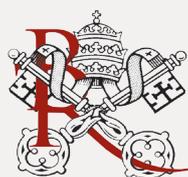
### CONSEIL DU SOMMELIER

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

Ce vin accompagnera des grillades, des viandes rouges ou un plateau de fromages. Avec sa structure faite de tannins fins, cette bouteille devrait profiter d'un séjour en cave de trois à quatre ans.



Domaine Berthet-Rayne  
2334, Route de Caderousse  
84350 Courthézon



**DOMAINE  
BERTHET-RAYNE**  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

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