

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

ELIXIR DES PAPES

CÉPAGE

100 % Grenache Noir

SITUATION

Le domaine est situé sur la rive gauche du Rhône entre Châteauneuf-du-Pape, Courthézon et Orange au nord, sur le terroir de 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.

DÉGUSTATION

Ce Châteauneuf-du-Pape se distingue par son intensité aromatique. Son fruité se prolonge dans une bouche ronde à l'attaque structurée et de belle longueur. Ample et gras, il conjugue la puissance et la finesse.

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-Capeau
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