

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