

Domaine BERTHET-RAYNE

**CHATEAUNEUF-DU-PAPE**  
**ROUGE 2009**  
**“CUVEE CADIAC”**

*Dans notre famille depuis quatre générations, le domaine exploite 25 hectares, principalement en appellation Châteauneuf-du-Pape.*

**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.

**Cépages** 50% Grenache, 50% Mourvèdre .

**Rendement** Cette vigne produit 18 hectolitres à l'hectare soit environ 2400 bouteilles.

**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. Après fermentation, le vin est laissé à décanter en cuve puis cette cuvée est élevée en barriques pendant plus d'un an (environ 15 mois) avant la mise en bouteille.

**Commentaires de dégustation** Amples, corsés et charpentés, ce sont des vins au bouquet puissant et complexe. Cette jolie « Cuvée Cadiac » à la robe rouge sombre permet de découvrir toute la richesse des épices et des fruits noirs. C'est un vin long, bien charpenté, qui mêle des notes animales et fruitées.

**Conservation** Vin de garde, on l'attendra cinq ans.

**Conseil du sommelier**

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

Un vin au beau potentiel de garde à accompagner d'une viande rouge à sa hauteur.



*Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique  
certifié par Ecocert sas FR-BIO-01*

