

Domaine BERTHET-RAYNE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE
ROUGE 2009

VIEILLI EN FUT DE CHENE

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 65% Grenache, 30% Mourvèdre, 5% Counoise .

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 un an avant la mise en bouteille.

Commentaires de dégustation Amples, corsés et charpentés, ce sont des vins au bouquet puissant et complexe. Elle offre un nez de fruits mûrs, d'épices, de tabac et quelques notes de venaison. La cuvée vieillie en fût de chêne est à conseiller aux amateurs de boisé. Elle offre un nez puissant et une bouche à la fois riche et concentrée, où boisé et fruité s'harmonisent.

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 réserver à un beau gibier d'exception ou sur un fromage à pâte fermentée.

Récompense Médaille d'Or à la Foire d'Orange 2011



*Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique
certifié par Ecocert sas F32600*

