

Domaine BERTHET-RAYNE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

VIEILLI EN FUT DE CHENE

Dans notre famille depuis quatre générations, le domaine exploite 26 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.

Vin Biologique certifié par Ecocert France sas FR-BIO-01

