

# A.O.C CÔTES DU RHÔNE

## ERATO

### ROUGE 2018



Belle robe rouge cerise aux reflets intensément violacés.

Le nez est ouvert sur les fruits frais, assez mûrs comme la grenade, la cerise ou la groseille – ce qui donne beaucoup de gourmandise. Ensuite, à l'aération, la minéralité prend le dessus : on sent le graphite, la mine de crayon qui donne une sensation de fraîcheur bienvenue. Quelques notes de poudre de cacao complètent l'ensemble et forment d'ores et déjà une belle complexité.

En bouche, l'attaque est assez franche et soutenue par de beaux tanins mûrs et fermes. C'est un vin déjà à la fois gourmand, friand et harmonieux.



VIN BIO CERTIFIÉ PAR FR-BIO10

80% Grenache,  
20% Carignan,

Conservation : sans attendre, après carafage, et profiter ainsi de son élégance ; à l'inverse on patientera encore au moins 1 an si on préfère quelques notes d'évolution.

L'âge moyen de ces vignes est de 15 ans.

800 bouteilles de 2018 ont été produites.

Cuaison traditionnelle en cuve béton.

Vendange égrappée.

Remontage pendant la fermentation, suivie d'une saignée après quelques jours dans une cuve inox.

La maîtrise de la température à 19° permet de garder un maximum d'arômes.

Dégustation (14°) :

Barbecue, casse-croûte campagnard ou des salades

**Domaine André Berthet - Rayne**

235 Route de Saint Roman  
BP9

84290 CAIRANNE

<http://www.domaine-andre-berthet-rayne.fr/>



Domaine André Berthet-  
Rayne Cairanne



domaine\_andre\_berthet\_rayne