A.O.C CÔTES DU RHÔNE
MUSES
ROUGE

Belle couleur rouge rubis aux reflets pourpres. Le vin est lumineux.
Le nez se déploie rapidement sur des notes fruitées et poudrées, de petits fruits comme la fraise écrasée et la framboise juteuse. A l'aération, des senteurs plus fumées et épicées se développent apportant complexité et richesse.
La bouche est suave et équilibrée, fraiche et pleine de chair. Muses est un vin gourmand, flatteur, avec des tanins soyeux et bien intégrés, apportant ainsi à la fois matière et volume.

50% Grenache,
30% Carignan,
20% Mourvèdre.

Conservation : 3 ans.

Parcelles argilo calcaire & caillouteuse en surface permettant un bon drainage.

L'âge moyen de ces vignes est de 20 ans.
120 hl sont produits annuellement. Le rendement moyen est de 40 hl / ha.

Cuvaison traditionnelle en cuve béton. Vendange égrappée. Remontage et délestage pendant la fermentation, suivie d'une macération de 15 jours.

Dégustation (14 à 16°) :
On l'ouvrira sans attendre sur des plats d'été, des viandes rôties, un colombo de porc ou des fromages peu affinés.

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

VIN BIO CERTIFIE PAR FR-BIO10