

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, fraîche 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.



VIN BIO CERTIFIÉ PAR FR-BIO 01

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.

Cuaison 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