

# A.O.C CÔTES DU RHÔNE

## MUSES

### ROUGE 2018



Belle robe rouge grenat profond aux reflets rouge rubis. Le vin est limpide et brillant.

Le nez d'emblée développe des arômes puissants de fruits noirs et d'épices, d'herbes aromatiques. Mûre sauvage, myrtille juteuse et fraise se partagent le premier nez ; puis ce sont la muscade et le romarin. Des notes presque camphrées qui apportent une fraîcheur aromatique bienvenue.

La bouche dans la lignée est équilibrée entre fraîcheur et sucrosité. Les tanins présents mais dociles apportent le soutien nécessaire à ce bel édifice.

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 avec des paupiettes, des viandes braisées, des sauces relevées aussi qu'elle saura adoucir et accompagner.

**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