

A.O.C CÔTES DU RHÔNE

MUSES

ROUGE 2019



La robe de ce vin est remarquable par son éclat rouge cerise et ses reflets rubis, mise en valeur par une belle brillance et une très nette limpidité. Le nez est très expressif sur des notes de petits fruits rouges dominés par la cerise, la framboise, la fraise écrasée. A l'agitation le bouquet est complété par des notes de groseille et de grenade qui rendent le vin presque juteux, gourmand. La bouche est souple. D'emblée la sucrosité invite au plaisir ; puis les tanins, bien intégrés, donnent le relief nécessaire pour ne pas le laisser filer trop vite. Pas d'accroche, pas de lourdeur, ce Côtes du Rhône Muses est bien équilibré entre la force et la douceur.



VIN BIO CERTIFIÉ PAR FR-BIO10

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.

130 hl sont produits annuellement. Le rendement moyen est de 35 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°) : Viandes rouges accompagnées de petits légumes confits, tajines sucré/salé, colombo de porc

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](https://www.instagram.com/domaine_andre_berthet_rayne)