

# A.O.C CAIRANNE CASTEL MIREIO ROUGE



La robe est d'un beau rouge rubis profond aux reflets violines, presque noirs.

Au nez, le vin développe déjà des arômes intenses de fruits noirs, d'épices douces, une pointe de caramel et de crème de fruits (framboise, mûre). Puis ce sont les senteurs légèrement mentholées qui entrent en scène avec des senteurs de garrigue, de bois de cèdre. Une pointe de chocolat aussi, de poudre de cacao, amènent au deuxième nez une vraie sensation de plaisir et augmentent la complexité.

La bouche est à la fois juteuse, pleine, et soutenue par une réelle fraîcheur. Les tanins sont bien présents, souples et veloutés.

60% Grenache,  
30% Syrah,  
10% Mourvèdre.

Conservation : à ouvrir dès  
aujourd'hui et dans les 5 à 7 ans.

Terroir argilo-calcaire qui  
garantit un vin de terroir

L'âge moyen de ces vignes est  
de 60 ans.

100 hl sont produits  
annuellement. Le rendement  
moyen est de 30 hl / ha.

Vendange égrappée. Cuvaion  
traditionnelle en cuve béton.

Remontage et délestage  
pendant la fermentation,  
suivie d'une macération de 40  
jours. Après un écoulage en  
barriques, l'élevage sera d'une  
année.

Dégustation (16 à 18°) :  
Avec des plats soignés, des  
viandes marinées, des fromages  
affinés, en compagnie de  
quelques truffes fraîches...

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-BIO 01