

A.O.C CAIRANNE CASTEL MIREIO ROUGE 2015



Robe d'un beau rouge profond aux reflets violines, limpides et brillants.

Le nez développe rapidement une complexité qui navigue entre fruits noirs, épices et notes délicatement boisées. La mûre sauvage, la framboise, puis la muscade, le poivre blanc, laissent peu à peu la place à quelque chose de plus noir encore rappelant le benjoin, la résine ou les baies de genièvre. Des notes subtiles de moka et de brioche renforcent la complexité.

Caractérisée par une attaque franche et droite, la bouche est aérienne. Les effluves perçus au nez inondent encore les premières sensations. On est ensuite séduit par des tanins dociles et un bel équilibre entre fraîcheur et sucrosité. Le vin est alors ample et flatteur.



VIN BIO CERTIFIÉ PAR FR-BIO10

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. Cuvaison
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