

A.O.C CAIRANNE CASTEL MIREIO ROUGE 2017



La robe rouge grenat aux reflets rubis très limpide et brillante est déjà un appel au plaisir. Le nez est instantanément explosif avec une forte présence de petits fruits et d'épices. Après aération, les notes de fruits rouges prennent encore de l'ampleur, puis les épices douces comme la cannelle et le clou de girofle dominant, les fruits noirs et une touche légèrement boisée finissent de compléter la palette aromatique.

Une belle complexité. La bouche ne déçoit pas ; dès l'attaque, la souplesse domine. Les arômes d'épices douces prolongent les perceptions du nez. De très beaux tanins apportent du velouté et donnent du relief en milieu et en fin de bouche. La finale est longue et présente un bel équilibre, sans lourdeur. Ce vin très délicat et suave peut s'ouvrir dès à présent et jusqu'à 10 ans, si l'on préfère que dominant les notes épicées et les fruits comme le pruneau.



VIN BIO CERTIFIE PAR FR-BIO10

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

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

Terroir argilo-calcaire qui
garantit un vin de terroir

L'âge moyen de ces vignes est
de 65 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°) :

On l'associera à des viandes
rouges, un agneau grillé aux
herbes, un lapin rôti, des
fromages affinés ou encore avec
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