

A.O.C CAIRANNE

RUBIS

ROUGE 2015



Robe profonde, intense, d'un beau rouge pourpre aux reflets violacés.

Le nez s'inscrit d'emblée dans un registre de fruits noirs, d'un subtil mélange de mûre, de cassis, de réglisse et de cardamome. Une fraîcheur d'épices bienvenue au milieu de ces effluves sucrées.

A l'aération, les notes d'élevage trahissent son long passage en bois de chêne mais sans excès. Le bois de rose se marie agréablement à la vanille et aux notes plus forcées de moka et de fèves de cacao.

La bouche ne déçoit pas, elle est pleine et charnue. On ressent nettement une continuité entre la richesse aromatique perçue au nez et la profondeur de cette cuvée, icône du domaine.

Le soin que l'on apporte tout au long de l'année depuis la vinification jusqu'à l'élevage tend à donner de l'équilibre et de l'harmonie. Les tanins puissants mais intégrés permettent d'attendre notre Rubis encore quatre à dix ans.



VIN BIO CERTIFIÉ PAR FR-BIO10

70% Grenache,
15% Syrah,
15% Mourvèdre.

Conservation : 10 ans.

L'âge moyen de ces vignes est
de 80 ans.

5 hl sont produits
annuellement. Le rendement
moyen est de 18 hl / ha.

Cuvaison des raisins en
barrique pendant 6 mois,
suivie d'un élevage dans des
demi-muids pendant 18 mois

Dégustation (16°) :
Volailles farcies, les gibiers à
plumes...

On l'ouvrira facilement sur un
plat de fête, une viande de
choix avec des sauces bien
travaillées ou encore des
truffes qu'il saura
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