

**A.O.C CAIRANNE**  
**RUBIS**  
**ROUGE 2017**



Belle robe rouge grenat aux reflets rubis, lumineux et limpide. Le vin présente d'emblée une farandole de fruits mûrs rappelant la fraise écrasée, la framboise, la mûre sauvage ou encore la grenade. C'est la sensation de fraîcheur qui prime. Puis à l'aération, des notes plus subtiles d'épices douces, de clou de girofle, de noyau de cerise, de poudre de cacao prennent le dessus. L'ensemble donne une harmonie aromatique franche, complexe et délicate. La bouche reste dans le même ton, harmonieuse et équilibrée. Les tanins puissants mais dociles alliés à la sucrosité et la fraîcheur forment un édifice complet et riche. Millésime solaire, 2017 nous a demandé beaucoup d'attention et de précision pour révéler son potentiel et parfaire l'harmonie. Aujourd'hui c'est un Cairanne équilibré qui se propose.



VIN BIO CERTIFIÉ PAR FR-BIO10

90% Grenache,  
5% Syrah,  
5% Mourvèdre.

Conservation : 10 ans.

Les vignes sont âgées d'une  
centaine d'années.  
5 hl sont produits  
annuellement. Le rendement  
moyen est de 18 hl / ha.

Cuvaison des raisins en  
barrique pendant 4 mois,  
suivie d'un élevage dans des  
demi-muids pendant 18 mois

Dégustation (16°) :

A déguster dans les 10 ans  
sur des plats méditerranéens,  
des viandes mijotées ou  
grillées. La truffe saura  
l'escorter dignement, ainsi  
que les volailles farcies et les  
gibiers à plumes

**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