

A.O.C CAIRANNE VIEILLES VIGNES ROUGE 2016



Robe d'un beau rouge profond très sombre aux reflets lilas. On aime ce mélange subtil et délicat de fruits rouges frais et de gelée de mûres. C'est un panier de fraises et de framboises, de cerises juteuses et de grenades fraîchement cueillies. A l'aération, les épices douces et les notes plus empyreumatiques prennent le dessus : la fève tonka, le cacao, la réglisse et le bois de rose apportent fraîcheur et complexité. La bouche se développe autour d'une belle ampleur, de la chair et des tanins soyeux ; bien construits ils apportent soutien et longueur à ce bel édifice. L'équilibre est parfait entre le fond, la sucrosité et la fraîcheur aromatique qu'on retrouve avec harmonie depuis les premières sensations olfactives.



VIN BIO CERTIFIÉ PAR FR-BIO10

60% Grenache,
20% Syrah,
20% Carignan.

Conservation : 3-4 ans.

Terroir argilo-calcaire qui
garantit un vin de terroir

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

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

Cuaison traditionnelle en cuve
béton. Vendange égrappée.

Remontage et délestage
pendant la fermentation, suivie
d'une macération de 20 jours.
La maîtrise de la température à
25° permet d'avoir des tanins
d'une grande finesse.

Elevé en cuve béton durant une
année.

Dégustation (16 à 18°) :

Petits gibiers, viandes rôties ou
des plats exotiques à base
d'épices.

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