

# A.O.C CAIRANNE TRADITION BLANC



La robe de cette cuvée est d'un bel éclat, jaune or aux reflets argentés.

Le nez est très expressif et développe rapidement des arômes de fruits blancs rappelant la pêche mûre, et de fleurs blanches comme le chèvrefeuille et l'acacia. Cette fraîcheur aromatique associée au côté gourmand des fleurs blanches est du plus bel effet.

La bouche est à la fois ample et fraîche, tendre et veloutée. Les arômes perçus au nez sont persistants. Ils se retrouvent en bouche et attestent d'une belle harmonie.

25% Roussanne,  
25% Grenache blanc,  
25% Clairette,  
25% Viognier

Conservation : 3 ans

Le rendement moyen est de  
35 hl/ha.

Cuaison en cuve inox, cépage  
par cépage.

Fermentation à basse  
température 17°.

Dégustation (8 à 10°) :

A boire sur des plats méditerranéens comme un loup au fenouil mais aussi des plats plus travaillés alliant les produits de la mer et les volailles. Vin de gastronomie qu'il est possible de déguster plus simplement en apéritif.

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

VIN BIO CERTIFIE PAR FR-BIO 01 et CONVERSION BIODYNAMIQUE AVEC BIODYVIN

