

A.O.C CÔTES DU RHÔNE
VILLAGES
M&A
BLANC 2018



Jolie robe jaune or aux reflets dorés.

D'emblée des notes de fruits à chair jaune donnent le ton : abricot, pêche et mirabelle se partagent le premier nez.

A l'aération, quelque chose de plus suave presque sucré prend le dessus ; c'est comme une gourmandise, un vrai moment de plaisir qui se prolonge avec la mise en bouche où fraîcheur et présence aromatique contribuent à une harmonie.

L'équilibre entre l'acidité et la sucrosité témoigne de la maîtrise de la vinification.

25% Roussanne,
25% Marsanne,
25% Clairette,
25% Bourboulenc

Conservation : 3 ans

6000 bouteilles sont produites
annuellement.

Le rendement moyen est de
35 hl/ha.

Cuaison en cuve inox, cépage
par cépage.

Fermentation à basse
température 17°.

Dégustation (8 à 10°) :

On l'ouvrira sans tarder sur des
pains de poissons, à l'apéritif
ou avec des feuilletés de
chèvres, des salades créoles.

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-BIO10