

# A.O.C CÔTES DU RHÔNE VILLAGES BLANC « M&A »



Belle robe jaune or aux reflets paille. Brillant et lumineux, le vin est étincelant. Dès l'ouverture le vin est expressif. Les fruits à chair jaunes comme la mirabelle ou la pêche donnent la réplique à des notes plus pâtisseries de frangipane. A l'aération, des arômes de barbe à papa, quelque chose de sucré presque, comme une gourmandise lui confère un côté gourmand et déjà très flatteur. La bouche est onctueuse avec une attaque souple et franche à la fois. Les différentes saveurs se répondent avec des notes doucement vanillées, et participent ainsi à renforcer la complexité. C'est à la fois la douceur du climat et le caractère des cépages qui entrent dans l'assemblage qui font ici le creuset d'un vin fort agréable et déjà bien charmeur. C'est un vin de plaisir et de gourmandises que l'on appréciera sans tarder.



VIN BIO CERTIFIÉ PAR FR-BIO 01

25% Roussanne,  
25% Viognier,  
25% Clairette,  
25% Bourboulenc

Conservation : 3 ans

8000 bouteilles de 2019 ont été produites.

Le rendement moyen est de 35 hl/ha.

Cuvaison en cuve inox, cépage par cépage.

Fermentation à basse température 17°.

Dégustation (8 à 10°) :

A l'apéritif ou bien à table sur des volailles, un feuilleté aux escargots, ou des poissons de rivière accompagnés de sauces légèrement citronnées.

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