

**A.O.C CÔTES DU RHÔNE**  
**VILLAGES**  
**M&A**  
**BLANC 2017**



La robe est brillante, lumineuse. Or pâle aux reflets argentés, elle signe la jeunesse.

Aromatiquement, ce sont d'emblée des arômes de fruits jaunes et de fleurs odorantes comme l'abricot, le melon et la fleur d'acacia. Des notes plus briochées arrivent à l'agitation, plus minérales aussi, rappelant le silex ou l'arène chaude.

L'équilibre en bouche est idéalement placé entre minéralité justement et gourmandise. La sucrosité est présente en fin de bouche pour donner de l'allonge et du volume.

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°) :

En apéritif ou sur des plats  
d'été, des pissaladières, des  
crustacés, des poissons de  
rivière, des viandes blanches.

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