

A.O.C CAIRANNE CASTEL MIREIO BLANC



Belle robe jaune or aux reflets paille. Le vin est lumineux et brillant. Au nez, d'emblée, des arômes puissants et volubiles se développent. Pêche jaune, mirabelle et gelée de coing se partagent le premier nez. Suivent ensuite des notes plus florales rappelant le genêt et la fleur d'acacia ; plus douces et aériennes ces notes donnent un côté charmeur et renforcent l'impression d'élégance que nous souhaitons donner à nos cuvées. En finale, une touche vanillée, presque sucrée mais sans excès, trahit la fermentation et l'élevage sous-bois et apportent la complexité nécessaire à cette belle cuvée. La bouche ne déçoit pas et prolonge l'idée d'élégance et de finesse. L'équilibre entre sucrosité et fraîcheur ainsi que les arômes perçus en rétro-olfaction, fruités et aériens, donnent un ensemble harmonieux et complet. Une touche exotique et fraîche rend enfin le vin sapide.

30% Roussanne,
30% Clairette,
10% Grenache blanc,
10% Marsanne,
10% Viognier,
10% Bourboulenc

Conservation : à ouvrir dès aujourd'hui et dans les 5 ans. 6000 bouteilles sont produites annuellement, le rendement moyen est de 40 hl.

Grenache, Clairette, Roussanne et Viognier sont vinifiés en barriques avec un élevage de 6 mois

Cuvaison en cuve inox pour la Marsanne et le Bourboulenc. Fermentation à basse température.

Dégustation (10 à 12°) : Sans tarder sur des asperges, des mets de choix comme des ris de veau, des volailles terre / mer ou encore, si on sait l'attendre, sur des plats truffés

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