

A.O.C CAIRANNE CASTEL MIREIO BLANC 2016



Belle robe or pâle aux reflets verts et argentés. Le vin est brillant et limpide.

Le nez développe dès l'ouverture des arômes de fruits blancs, de pêches de vigne, de mirabelles et de fleurs de tilleul. L'assemblage des cépages les plus nobles du domaine permettent de lui conférer un côté aérien et gourmand. Vinifiés en fûts de chêne français, l'élevage apporte la profondeur et le volume nécessaire pour accompagner la complexité aromatique.

En bouche, le vin est ample et droit, bien équilibré entre fraîcheur et sucrosité. Ce Castel Mireio 2016 laisse une réelle sensation de plaisir et de profondeur.

30% Roussanne,
20% Grenache blanc,
20% Clairette,
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 35 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°) :
Volailles terre/mer, des poissons de rivière, des viandes blanches ou encore à l'apéritif tout simplement.

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