

**A.O.C CAIRANNE
CASTEL MIREIO
BLANC
2018**



Le vin présente une belle couleur or pâle aux reflets verts et brillants. Le vin étincelle, il est lumineux.

Comme à son habitude, le nez est expressif et très ouvert. Les arômes typiques de cette cuvée rappellent la pêche, les fleurs blanches (tilleul et acacia). A l'agitation, des notes de fleurs d'orangers, de noisette et de brioche chaude viennent garnir un nez déjà bien complexe.

En bouche, la sensation à la fois gourmande et fraîche est immédiate. Le vin explose et se laisse apprécier, tendre et puissant à la fois. Aromatiquement, on retrouve les notes blanches déjà perçues au nez, ce qui dégage une belle harmonie.

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°) :
Poisson de rivière, recette terre/mer, un lapin ou encore plus simplement : à l'apéritif, sans artifice

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