

VIN DE FRANCE VENDANGES TARDIVES CALLIOPE



Belle couleur jaune paille aux reflets argentés. Belle brillance et très belle limpidité.

D'emblée le nez est très expressif, sur les fruits blancs mûrs, comme la pêche et l'abricot, assez typiques de ce genre de maturité. A l'aération, le nez développe des arômes de fruits secs, d'amande. Assez envoûtant. La bouche est grasse, ample avec une attaque souple. On retrouve les arômes du nez avec beaucoup de volume – la pêche mûre, l'abricot, et un brin de minéralité en finale. L'ensemble donne beaucoup de plaisir et de gourmandise. C'est un vin riche mais équilibré à la fois, la fraîcheur n'est effectivement pas absente.



VIN BIO CERTIFIÉ PAR FR-BIO10

50% Roussanne,
50% Marsanne,

Conservation : A boire dès à présent et dans les 15 ans.

Vendanges réalisées durant le mois de novembre.
Le rendement moyen est de 15hl/hectare.

Roussanne et marsanne sont vinifiées en barriques avec un élevage de 24 mois

Dégustation (8°) :
En apéritif ou en fin de soirée, comme un cognac, ou encore sur une tatin pour les plus gourmands.

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