

A.O.C CAIRANNE

PERLE DE LUNE

BLANC 2016



Très belle robe jaune or aux reflets argentés, brillants et étincelants.

D'abord les fruits jaunes, abricot, pêche et mirabelle, brugnon fraîchement cueilli ; puis ce sont des notes fraîches de verveine et de citronnelle. La confiture de cédrat intensifie encore les notes d'agrumes et la fraîcheur. Enfin la richesse aromatique s'agrément de notes plus boisées, vanillées apportant douceur et élégance.

En bouche l'équilibre et la profondeur caractérisent cette cuvée comme à l'accoutumée. Les arômes sont friands et donnent une réelle sensation de gourmandise, de volume et de minéralité. La fraîcheur tactile permet de prolonger le plaisir. C'est un vin précis où l'élégance et la personnalité sont les maîtres mots.

45% Grenache blanc,
45% Clairette,
10% Roussanne

Conservation : à ouvrir dès à présent et dans les 5 ans.

Cuvaison en barrique pendant 6 mois.

Fermentation à basse température.

Mise en bouteilles au printemps suivant

Dégustation (à 12°) :

On l'ouvrira sur des plats chics et travaillés mais aussi des poissons de rivière, une sauce citronnée ou safranées ou bien encore plus tard dans 1 ou 2 ans sur une truite aux amandes, un sandre, des feuilletés aux escargots ou encore une volaille terre/mer.

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