

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

TRADITION BLANC

CÉPAGE

40% Clairette, 40% Bourboulenc, 10% Grenache blanc, 10% Roussanne.

SITUATION

Le domaine est situé sur la rive gauche du Rhône entre Châteauneuf-du-Pape, Courthézon et Orange au nord, sur les terroirs de Chapouin et Coudoulet.

SOL

Notre vignoble s'étend sur des sols argilo-calcaire du diluvium alpin avec une forte proportion de cailloux roulés qui font la renommée de notre vin.

VINIFICATION

La vinification bénéficie d'un matériel moderne, pressoir pneumatique et érafloir pour certaines cuvées.

Les fermentations se font sous contrôle des températures à l'aide d'un appareillage de froid.

Ce mode de vinification nous permet d'avoir des vins plus fruités ainsi qu'une meilleure conservation.

DÉGUSTATION

Les blancs savent cacher leur puissance par leur saveur et la finesse de leurs arômes. Ce Châteauneuf-du-Pape blanc ravit l'œil avec sa robe jaune pâle. Riche de notes florales et d'agrumes, il se révèle très harmonieux.

Alliant fruité et fraîcheur, il offre beaucoup de rondeur et de chaleur en bouche.

CONSEIL DU SOMMELIER

Le servir frais à une température de 12 – 14°C.

Excellent apéritif, il saura tenir son rang à côté d'un poisson en sauce, d'une croustade aux fruits de mer, ainsi qu'avec des fromages de chèvre onctueux aux herbes ...



Domaine Berthet-Rayne
2334, Route de Caderousse
84350 Courthézon



**DOMAINE
BERTHET-RAYNE**
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Tél : +33 (0)490 70 74 14
contact@berthet-rayne.fr
www.berthet-rayne.fr