

# CÔTE DU RHÔNE

## PERLE DES VIGNES

### CÉPAGE

45% Clairette, 45% Bourboulenc, 10% Grenache blanc

### SITUATION

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

### 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

La chaleur estivale prédispose les vins blancs à une structure caractérisée par leur équilibre et leur rondeur.

C'est un Côte du Rhône tout en finesse et en élégance. Le parfum est floral, tandis que les arômes en bouche sont plus fruités. Il est frais, équilibré et harmonieux.

### CONSEIL DU SOMMELIER

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

Excellent apéritif, il peut se déguster sur du poisson, des coquillages, ainsi qu'un soufflé au fromage.



Domaine Berthet-Rayne  
2334, Route de Caderousse  
84350 Courthézon



**DOMAINE  
BERTHET-RAYNE**  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

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