

Château La Nerthe

CUVEE DES CADETTES 2016



HISTOIRE

La propriété du Château La Nerthe compte plus de 90 ha. de vignes. Les archives attestent de sa naissance au XVIème siècle, en 1560. A la fin du XIXème siècle, suivant la crise du phylloxera, les travaux du Commandant Joseph Ducos, alors à la tête du domaine, permettront la constitution du vignoble de Châteauneuf-du-Pape tel que nous le connaissons aujourd'hui. Le Baron Leroy de Boiseaumarié s'en inspirera pour établir en 1936 la 1ère AOC de France.

APPELLATION

Châteauneuf du Pape AOP

CEPAGES

La cuvée des Cadettes est constituée des 3 cépages rouges majeurs de Châteauneuf du Pape issus de nos plus vieilles parcelles (env. 80 ans). Le Grenache Noir (52%), la Syrah (38%) & le Mourvèdre (10%) sont ramassés à la main à juste maturité, triés et encuvés ensemble dans une cuve en bois pour entamer la fermentation.

TERROIR

Cette cuvée provient de nos plus anciennes parcelles essentiellement établies sur des sols sablo-argileux parsemés de galets roulés autour du Château. Elles lui confèrent une qualité tannique remarquable.

DEGRE D'ALCOOL

15 %

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

9 avril 2018

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement et directement triés à leur arrivée en cave. Les 3 cépages sont encuvés dans une même cuve en bois où la fermentation se déroule. L'extraction se fait par pigeage et remontage quotidiens. La macération dure 3 semaines environ. Les vins sont ensuite entonnés pour une durée de 12 mois pour partie en foudres et pour partie en fûts neufs.

DEGUSTATION

Le nez est ouvert, expressif. On y perçoit des notes de fruits rouges (cerises noires), de fruits sauvages (cassis) et d'épices douces (cannelle). La bouche est fraîche, marquée par des notes de graphite et fruits des bois. Présents et à parfaite maturité, les tanins témoignent d'une belle sensation de volume, de longueur et de grande élégance. Un vin de grande garde.

ACCORDS METS & VIN.

S'associera parfaitement à des viandes d'agneau braisées, du lièvre en sauce ou encore un magret de canard sauce au poivre.

TEMPERATURE DE SERVICE

14-16°C

GARDE

2018-2033



Château La Nerthe

L'ensemble du vignoble du Château La Nerthe est certifié « Culture Biologique » par l'organisme Ecocert depuis 2000.

