

La Nerthe

LES CASSAGNES BLANC 2019 AOP CÔTES DU RHÔNE



HISTOIRE.

Le Côtes du Rhône 'Les Cassagnes de la Nerthe' tire ses racines à Sérignan du Comtat, à 20 Km au nord de Châteauneuf du Pape. Il est le résultat de la passion commune et de la quête permanente de la meilleure qualité façonnée par l'équipe du Château La Nerthe sur des terroirs plus précoces, plus calcaires et plus minéraux qu'à Châteauneuf du Pape.

APPELLATION.

Côtes du Rhône AOP

CEPAGES.

Roussanne 32 %, Marsanne 24 %, Viognier 24 %, Grenache Blanc 20 %
Le millésime 2019 est un vin d'assemblage représentatif de cette partie méridionale de la Vallée du Rhône. Les vignes sont âgées en moyenne de 25 ans.

TERROIR.

Sols variés de sables, argiles et d'éclats de roches calcaires très filtrants.

DEGRE D'ALCOOL.

13.5 % vol.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

27-28 janvier 2020

PRODUCTION TOTALE

Env. 23 000 cols (75 cl)

VINIFICATION & ELEVAGE

Les vendanges sont manuelles et les raisins sont triés dès réception en cave.
Le pressurage s'opère sans attendre afin de ne pas amputer le potentiel aromatique des raisins.
Le moût sera ensuite débourbé et la fermentation se déroulera en cuve inox à basse température. Le vin sera alors bâtonné pendant 5 mois chaque semaine afin d'affiner arômes et texture. La mise en bouteille aura lieu environ 6 mois après la récolte.

DEGUSTATION.

Robe très lumineuse de couleur jaune pâle aux reflets verts. Un nez tout en finesse, sur les agrumes (pomelo). En bouche on retrouve encore beaucoup de fraîcheur et de vivacité: notes zestées de citron et légèrement végétales. La finale est équilibrée, élégante, entre tension et volume.

Ce millésime est à apprécier simplement à l'apéritif, sur des poissons grillés (daurade) ou encore avec un fromage de chèvre frais.

TEMPERATURE DE SERVICE

10°C

GARDE

2020-2022



L'ensemble du vignoble est certifié « Culture Biologique » par l'organisme Ecocert depuis 2013.

