

# Château La Nerthe

## ROUGE 2016

### APPELLATION CHATEAUNEUF DU PAPE



#### 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

Grenache noir (37 %), Syrah (29 %), Mourvèdre (27 %), Cinsault (7%).  
Les vignes sont âgées en moyenne de 40 ans.

#### TERROIR

Sols variés d'argilo-calcaire, de sablo-argileux, de grès parsemés des fameux galets roulés.

#### DEGRE D'ALCOOL

15 % vol.

#### DATE DE MISE EN BOUTEILLE

3 avril 2018

#### VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles avec tri des raisins sur table. Cuvaison longue de 18 à 21 jours avec remontages et pigeages réguliers.

La vinification et les fermentations malolactiques sont réalisées en cuves bois et inox. L'élevage dure 12 mois. L'assemblage final a lieu à l'issue de cet élevage. La mise en bouteille sera réalisée 6 mois plus tard.

#### DEGUSTATION.

La robe est foncée et profonde, elle confirme immédiatement la concentration du millésime. Nez aux arômes de cassis, de thé noir et de fleurs séchées qui se démarquent nettement. La bouche est riche, fruitée, veloutée, avec une structure tannique complexe. Le vin est équilibré, pur, très intense et long, promesse d'un beau potentiel de vieillissement.

#### ACCORD METS & VINS

Filet de boeuf sauce Grand Veneur, souris d'agneau au four, confit de canard

#### TEMPERATURE DE SERVICE

15-16 °C.

#### GARDE

2018-2028



## Château La Nerthe

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

