

Château La Nerthe

CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2017



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

TERROIR.

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

CEPAGES

Grenache noir (40%), Syrah (35%), Mourvèdre (18%), Cinsault (7%)

MIS EN BOUTEILLE

Le 23 mai 2019

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont ramassés à la main et triés sur table. Cuvaison longue de 21 jours minimum avec remontages et pigeages réguliers ainsi que de nombreuses dégustations pendant la fermentation pour assurer la meilleure extraction possible des baies.

La vinification et les fermentations malolactiques seront réalisées en cuves bois et inox. L'élevage durera 12 mois et l'assemblage final aura lieu à l'issue de cet élevage.

La mise en bouteille quant à elle s'effectuera 6 mois plus tard.

DEGUSTATION.

Ce Châteauneuf du Pape à la robe grenat soutenue est très aromatique. Au 1er nez, c'est la découverte d'arômes intenses de fruits rouges et après quelques minutes c'est la révélation de notes plus épicées aux accents asiatiques avec un parfum de fleurs séchées. La bouche est pleine d'énergie, très juteuse sur des notes garrigue, herbacées mais avec toujours beaucoup de chair. Une finale sur des tannins fins, tout en douceur mais dense, apporte la promesse d'un beau potentiel de vieillissement.

ACCORD METS & VINS

A boire sur un filet de boeuf sauce 'grand veneur', un magret de canard sauce au poivre ou du gibier.

TEMPERATURE DE SERVICE

14 to 16°C

GARDE

2020-2035



Château La Nerthe

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

