



CHÂTEAU LA NERTHE

Châteauneuf-du-Pape Rouge 2014

UNE HISTOIRE et UN VIGNOBLE.

C'est au XIV^{ème} siècle, à l'époque où les papes étaient français, qu'est né le vignoble du Château La Nerthe, en même temps que la vigne faisait son apparition à Châteauneuf-du-Pape, lieu où les pontifes avaient élu leur résidence d'été. La propriété du XVI^{ème} siècle représente plus de 90ha et ne produit que des vins d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) Châteauneuf-du-Pape. La localisation de la propriété lui permet de bénéficier de terroirs typiques de l'appellation Châteauneuf du Pape à l'origine de la complexité des vins produits. Sur le plateau, les gros galets qui recouvrent le sol emmagasinent la chaleur du jour et la restituent la nuit. Sur les pentes, on retrouve des terres graveleuses et des sols sablonneux. Le sous sol, quant à lui, est composé de molasses burdigaliennes véritables traits d'union entre les différents terroirs de l'appellation.

LES VENDANGES .

Du 11 au 29 septembre 2014

LA VINIFICATION.

Les raisins, vendangés à la main, sont triés sur table. Eraflés, ils sont dirigés vers les cuves de vinification.. En fonction des terroirs et de la qualité gustative des raisins, la vinification a lieu en cuve inox ou bois. Les différents cépages sont assemblés directement à la cuve de fermentation. La cuvaison commence par une phase de macération préfermentaire à froid de 12/24 heures. Puis la fermentation alcoolique se déclenche. Les levures qui l'assurent sont des levures indigènes propres à notre terroir. La température de fermentation est contrôlée pendant toute la durée de la fermentation. Remontages et pigeages sont réalisés pendant la fermentation afin d'assurer la meilleure extraction des composés du raisin. La cuvaison dure de 18 à 20 jours puis les vins sont écoulés dans les cuves en pierre pour la fermentation malo-lactique. Une fois cette deuxième fermentation terminée, les cuvées seront mises en fûts pour un élevage d'une durée de 12 mois. Ce n'est qu'à l'issue de cet élevage que l'assemblage sera réalisé. Les vins seront alors prêts à être mis en bouteille.

CEPAGES.

Grenache Noir 41%

Mourvèdre 28 %

Syrah 27 %

Cinsault 4 %

ELEVAGE.

53 % futs— 47 % foudres

LA DEGUSTATION.

La robe est d'un grenat dense. Le nez est très plaisant, immédiat dans son intensité de fruits frais. On y perçoit de la cerise rouge, de la fraise des bois mais aussi quelques notes d'épices douces et de garrigue (laurier). La touche de tannins est excessivement douce, délicate et suave. Cette cuvée se montre dès son plus jeune âge sous des hospices très accessibles et de plaisir immédiat.

