

# La Nerthe

## LES CASSAGNES AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE 2017



# La Nerthe

### HISTOIRE

Le Côtes du Rhône Villages '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 Villages AOP

### CEPAGES

L'assemblage de cette cuvée est issu de Grenache noir (60%), Syrah (30%) et Mourvèdre (10%). Les vignes sont âgées en moyenne de 40 ans. Cuvée strictement issue de la sélection de nos plus belles parcelles.

### TERROIR

Sols variés de sables, argiles et d'éclats de roches calcaires très filtrants qui favorisent l'élaboration de vins charnus et équilibrés.

### DEGRE D'ALCOOL

14.5% vol.

### DATE DE MISE EN BOUTEILLE

5 juin 2018

### VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles majoritaires à juste maturité avec tri des raisins sur table.

Cofémentation des 3 cépages en cuve pour une macération longue d'environ 3 semaines : l'extraction se fait par des méthodes douces afin de respecter éclat du fruit et qualité tannique.

Elevage en cuve inox sur lies fines pendant 9 mois jusqu'à la mise en bouteille.

### DEGUSTATION

Ce Côtes du Rhône Villages affiche une belle robe foncée, d'un rouge rubis profond. Le nez est très parfumé, marqué par des arômes exubérants de fruits rouges mûrs, d'encens, de garrigue et d'épices douces. En bouche nous retrouvons une belle énergie et une certaine tension. Dynamique mais équilibré avec des notes florales, ce vin présente une étonnante persistance.

A apprécier sur des plats ensoleillés : gratin de légumes méridionaux (tomates, poivrons) et grillades...

### TEMPERATURE DE SERVICE

16°C.

### GARDE

Optimum de dégustation 2019-2025

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

