

Château La Nerthe

CUVEE DES CADETTES 2015



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

La cuvée des Cadettes est constituée des 3 cépages rouges majeurs de Châteauneuf du Pape issus de nos plus vieilles parcelles (env. 80 ans). Le Grenache Noir (35%), le Mourvèdre (33%) et la Syrah (32%) sont ramassés à la main à juste maturité, triés et encuvés ensemble dans une cuve en bois pour entamer la fermentation.

TERROIR

Cette cuvée provient de nos plus anciennes parcelles essentiellement établies sur des sols sablo-argileux parsemés de galets roulés autour du Château. Elles lui confèrent une qualité tannique remarquable.

DEGRE D'ALCOOL

14.5%

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

25 avril 2017

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement et directement triés à leur arrivée en cave. Les 3 cépages sont encuvés dans une même cuve en bois où la fermentation se déroulera. L'extraction se fait par pigeage et remontage quotidiens. La macération dure 3 semaines environ. Les vins sont ensuite entonnés pour une durée de 12 mois pour partie en foudres et pour partie en fûts neufs.

DEGUSTATION

Vin produit uniquement les années exceptionnelles. Un nez déjà expressif sur des notes d'une incroyable jeunesse. On perçoit des arômes de fermentation, d'épices douces, de cerise noire. En bouche la fraîcheur est présente, on trouve une grande jeunesse dans l'expression aromatique. Les notes de raisins frais se superposent à celles de fruits noirs. Un vin riche, complexe, dont l'expression est en devenir. Les notes d'élevage sont discrètes et s'effacent devant la puissance du vin dont on imagine l'incroyable potentiel de garde.

ACCORDS METS & VIN.

S'associera parfaitement à des viandes de boeuf braisées ou du gibier en sauce.

TEMPERATURE DE SERVICE

14-16°C

GARDE

2018-2033



Château La Nerthe

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

