

# Château La Nerthe

## CHÂTEAUNEUF DU PAPE

### CUVÉE DES CADETTES

#### 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.

#### 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 (59%), la Syrah (31%) & le Mourvèdre (10%) 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

15 %

#### DATE DE MISE EN BOUTEILLE

23 mai 2019

#### 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.

Au 1er regard, une belle robe d'un rouge profond pour ce millésime 2017 qui s'ouvre sur un bouquet très parfumé et complexe : fruits rouges mûrs (fraises et cerise), épices (cannelle, clou de girofle, tabac) voire encens. En bouche on retrouve cette richesse et cette intensité sur les fruits rouges (cassis), les tanins déjà enrobés grâce à un élevage en grands contenants rendent le vin accessible dès sa jeunesse. Cependant la finale complexe souligne encore la puissance du vin et promet un beau potentiel de garde !

#### ACCORDS METS & VIN.

Gibiers en civet (Sanglier), Gigot d'agneau à la provençale

#### TEMPERATURE DE SERVICE.

14-16°C

#### GARDE.

2020-2033



## Château La Nerthe

All our wines are certified organic by Ecocert (Wines made from organically grown grapes - FR-BIO01).

