

# La Nerthe

## LES CASSAGNES AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE 2018



### 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.

16 Mai 2019

### VINIFICATION & ELEVAGE.

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

Co-fermentation 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.

Cet assemblage classique de Grenache-Syrah-Mourvèdre présente une belle robe rouge profond. Le nez délivre des notes de fruits rouges très nettes avec des accents très parfumés de garrigue et d'épices douces. En bouche, la texture est très soyeuse, les tanins sont fondus. La finale reste délicate et équilibrée, tout en gourmandise.

A apprécier sur des légumes cuisinés: ratatouille, tian (spécialité provençale cuite au four de tomates, courgettes, aubergines avec beaucoup de thym et d'origan); des côtes d'agneau grillées au barbecue ou encore des pâtes à la bolognaise.

### TEMPERATURE DE SERVICE

14-16°C.

### GARDE

Optimum de dégustation 2019-2023



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

