



Château La Nerthe

LES CASSAGNES DE LA NERTHE ROUGE 2019 AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



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.

CEPAGES

Syrah (50%), Grenache noir (30%), Mourvèdre (15%), Divers (5%)
Cuvée strictement issue de la sélection de nos plus belles parcelles.

TERROR

Sols variés de sables, argiles et d'éclats de roches calcaires très filtrants qui favorisent l'élaboration de vins charnus et équilibrés.
Les vignes sont âgées en moyenne de 40 ans.

DEGRE D'ALCOOL

15% vol.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

Juin 2020

VINIFICATION & ELEVAGE

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

DEGUSTATION

Puissance, structure et couleur sont sans aucun doute les composantes remarquables de ce millésime 2019. La robe est d'un beau rouge pourpre, profond, avec des reflets violets. Le nez est expressif : l'attaque est ronde, dominée par la Syrah, notes florales (violette) et épicées (poivre). Grâce à des tanins pleins et déjà mûres, le grenache se présente sous ses meilleurs jours apportant densité, puissance et finesse à la structure. Belle longueur en bouche, finale sur des notes méridionales, mentholées et réglissées. Un vin équilibré, accessible sur sa jeunesse mais que l'on peut également attendre quelques années.

Parfait sur une pièce de boeuf, des côtelettes d'agneau, un magret de canard à la plancha.

TEMPERATURE DE SERVICE

14-16°C.

GARDE

2021-2027



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