

La Nerthe

LES CASSAGNES BLANC 2018 AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



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 Viognier (30 %), Grenache Blanc (30 %) et Roussanne (30 %). Les vignes sont âgées en moyenne de 25 ans.

TERROIR.

Sols variés de sables, argiles et d'éclats de roches calcaires très filtrants.

DEGRE D'ALCOOL.

13 % vol.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

04 février 2019

PRODUCTION TOTALE

16 800 cols (75 cl)

VINIFICATION & ELEVAGE

Les vendanges sont manuelles et les raisins sont triés dès réception en cave.

Le pressurage s'opère sans attendre afin de ne pas amputer le potentiel aromatique des raisins. Le moût sera ensuite débourbé et la fermentation se déroulera en cuve inox à basse température. Le vin sera alors bâtonné pendant 5 mois chaque semaine afin d'affiner arômes et texture. La mise en bouteille aura lieu 6 mois après la récolte.

DEGUSTATION.

Ce Côtes du Rhône Villages offre une robe jaune vif teintée de vert. Concentration et pureté s'imposent au nez avec un bouquet d'agrumes et de fruits du verger marqué par des notes de pêche et de poire. La bouche est charnue, profonde et avec un peu d'aération, on appréciera encore davantage la fraîcheur de ce vin et son élégance.

TEMPERATURE DE SERVICE

10°C

GARDE

2019-2021

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

