



Château La Nerthe

LES CASSAGNES DE LA NERTHE BLANC 2020 AOP CÔTES DU RHÔNE



HISTOIRE

Le Côtes du Rhône '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

Grenache Blanc 40 %, Roussanne 20 %, Marsanne 20 %, Viognier 20 %
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

14.5 % vol.

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

9-10 mars 2021

PRODUCTION TOTALE

Env. 35 000 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. La mise en bouteille aura lieu environ 6 mois après la récolte.

DEGUSTATION.

Robe brillante plutôt pâle aux reflets verts. Nez intense de fruits blancs (poire et pêche) avec des notes légèrement agrume. Bouche très aromatique, fruitée, présentant beaucoup d'onctuosité avec une finale longue, ample et fraîche.
Un vin bien équilibré, tout en finesse et élégance !

Ce millésime 2020 sera parfait pour un moment de partage à l'apéritif, sur des poissons à la plancha, un risotto aux asperges ou encore avec un fromage de chèvre frais.

TEMPERATURE DE SERVICE

10°C

GARDE

2021-2023



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