

Château La Nerthe

ROUGE 2015

APPELLATION CHATEAUNEUF DU PAPE



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.

APPELLATION

Châteauneuf du Pape AOP

CEPAGES

Grenache noir (44 %), Syrah (28 %), Mourvèdre (24 %), Cinsault (2 %) et Divers 2 %. Les vignes sont âgées en moyenne de 40 ans.

TERROIR

Sols variés d'argilo-calcaire, de sablo-argileux, de grès parsemés des fameux galets roulés.

DEGRE D'ALCOOL

14.5 %

DATE DE MISE EN BOUTEILLE

28 avril 2017

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles avec tri des raisins sur table. Cuvaison longue de 18 à 21 jours avec remontages et pigeages réguliers.

La vinification et les fermentations malolactiques sont réalisées en cuves bois et inox. L'élevage dure 12 mois. L'assemblage final a lieu à l'issue de cet élevage. La mise en bouteille sera réalisée 6 mois plus tard.

DEGUSTATION

La couleur de cette cuvée est grenat aux reflets rouges. Le nez est très expressif, sur un registre de fruits rouges (fraises) et d'épices douces (cèdre, santal). La bouche est ronde en attaque, beaucoup de douceur tannique en milieu de bouche. La finale est longue et équilibrée. L'élégance et l'équilibre dominant sur ce millésime marqué par un été chaud et sec. Le fruit vient se marier aux épices et cela donne naissance à un très beau millésime de grande garde.

ACCORD METS & VINS

Filet de canard aux épices, épaule d'agneau sauce au thym.

TEMPERATURE DE SERVICE

15-16 °C.

GARDE

2018-2028



Château La Nerthe

L'ensemble du vignoble du Château La Nerthe est certifié « Culture Biologique » par l'organisme Ecocert depuis 2000.

