

Château La Nerthe

CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2018



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.

TERROIR

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

CEPAGES

Grenache Noir 35%, Syrah 30%, Mourvèdre 30%, Cinsault 5%

MIS EN BOUTEILLE

27 mai 2020 (7 200 cs -9L)

VINIFICATION & ELEVAGE

Les raisins sont ramassés à la main et triés sur table. Cuvaison longue de 21 jours minimum avec remontages et pigeages réguliers ainsi que de nombreuses dégustations pendant la fermentation pour assurer la meilleure extraction possible des baies. La vinification et les fermentations malolactiques seront réalisées en cuves bois et inox. L'élevage durera 12 mois et l'assemblage final aura lieu à l'issue de cet élevage. La mise en bouteille quant à elle s'effectuera 6 mois plus tard.

DEGUSTATION.

Ce Château La Nerthe 2018 est caractérisé par un assemblage équilibré, alliant les 3 cépages représentatifs de l'Appellation. Robe rubis, nez de fruits rouges (cerise et cassis), élégant, avec des accents vanillés et des senteurs d'épices séchées toutes provençales. En bouche, il est généreux avec une structure tannique évidente et persistante en finale. Il ne demande qu'à être attendu quelques années pour être pleinement apprécié.

ACCORD METS & VINS

Osso Bucco, daube de bœuf aux tagliatelles, navarin d'agneau

TEMPERATURE DE SERVICE

14 to 16°C

GARDE

2021-2035



Château La Nerthe

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