



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Château La Nerthe 2018



Châteauneuf-du-Pape rouge

35% grenache noir, 30% syrah, 30% mourvèdre, 5% cinsault

MILLÉSIME 2018 : Le printemps est extrêmement pluvieux en 2018 mais à partir de mi-juin et tout au long de l'été, les températures ont dépassé les normales de saison. Les vignes ont profité de cette chaleur et les pluies d'août sont arrivées à point nommé pour finaliser le cycle végétatif dans des conditions optimales.

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins sont ramassés à la main et triés sur table. Cuvaision 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.

DÉGUSTATION : 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 & VIN : Osso Bucco, daube de bœuf aux tagliatelles, navarin d'agneau.

DEGRÉ D'ALCOOL : 15°

