



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE

Cuvée des Cadettes 2019

Châteauneuf-du-Pape rouge

55% mourvèdre, 25% syrah, 17% grenache, 3% divers



MILLÉSIME 2019 : L'année connaît des conditions climatiques presque parfaites, unique défi, un été particulièrement chaud et sec qui a commencé par une canicule fin juin avec des températures élevées approchant les 40°C. Les vendanges vont s'échelonner sur 3 mois, du 30 août pour les cépages blancs jusqu'au 1er octobre pour les derniers et plus vieux grenaches noirs. Globalement les rendements sont bons, et les raisins de qualité, permettant l'élaboration de vins rouges riches, massifs et denses dotés d'une belle palette aromatique !

TERROIR : Cette cuvée provient de nos plus anciennes parcelles essentiellement établies sur des sols sablo-argileux parsemés de galets roulés autour du Château. Elles lui confèrent une qualité tannique remarquable.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins vendangés à la main sont soigneusement triés à leur arrivée en cave. Des remontages et pigeages sont effectués de façon régulière pendant la fermentation pour assurer la meilleure extraction des composantes des baies. La macération peut durer 4 semaines. L'assemblage final vieillira pendant 12 mois en partie en foudres et en partie en barriques.

DÉGUSTATION : Robe rouge sombre, dense et brillante. Au nez, des arômes de fruits noirs (mûres sauvages, cassis) aux accents boisés. Des notes intenses d'épices témoignent de la forte proportion de mourvèdre dans ce millésime 2019. La bouche est riche, profonde avec des tanins précis. On retrouve des touches végétales et fruitées (eucalyptus, menthol & petits fruits rouges) qui se révèlent avec finesse. Beaucoup d'élégance dans ce vin, la sensation solaire est équilibrée par la fraîcheur du mourvèdre qui s'exprime pleinement dans cette cuvée !

ACCORD METS & VIN : Côtes de Taureau, Civet de lièvre 'Grand Veneur'.

DEGRÉ D'ALCOOL : 15.5°

