

La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Les Cassagnes de La Nerthe 2023

Côtes-du-Rhône blanc

32% Viognier, 28% Grenache blanc, 24% Roussanne, 16% Marsanne



MILLÉSIME 2023 : Si l'hiver 2022-2023 reste sec et venteux (Mistral), le printemps suivant est humide et les pluies suffisantes aux besoins de la vigne durant cette période végétative. Malgré des températures très élevées tout l'été, le stress hydrique n'est pas si critique et les vignes sont résilientes. Les vendanges débutent fin août après une dernière et forte canicule pour se terminer début octobre. Nos raisins blancs sont particulièrement généreux en 2023, produisant ainsi des vins frais et équilibrés aux arômes fruités (agrumes).

TERROIR : Sols variés de sables, argiles et d'éclats de roches calcaires très filtrants.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Après un tri dans le vignoble, les raisins sont pressurés sans attendre afin de ne pas amputer tout leur potentiel aromatique. Le moût sera ensuite débourbé et la fermentation se déroulera en cuve inox à basse température. La mise en bouteille aura lieu environ 7 mois après la récolte.

DÉGUSTATION : Robe or pâle et brillante aux reflets verts. Nez séduisant, offrant des arômes de fruits du verger (abricot, poire fraîche, pêche blanche) accompagnés d'accents floraux (chèvrefeuille). La bouche est gourmande mais fraîche dévoilant des saveurs de citron et de pêche de vigne. Pas de lourdeur ici malgré le Viognier dominant, la finale ample et profonde dévoile ses notes zestées aux légers amers : ce millésime 2023 est parfaitement équilibré !

ACCORD METS & VIN : Avec un carpaccio d'asperges, roquette et parmesan, pour accompagner un filet de truite aux amandes grillées ou encore un risotto d'épeautre de Provence.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

