



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Château La Nerthe 2021

Châteauneuf-du-Pape rouge

39% Grenache noir, 33% Mourvèdre, 25% Syrah, 2% Cinsault, 1% divers



MILLESIME 2021 : Un début de saison stressant mais pour finir un beau millésime classique ! Après un hiver plutôt chaud et sec, le printemps est doux et pluvieux. Début avril, un épisode intense de grêle et de fortes gelées va toucher le sud de la France mais grâce au mistral et à la proximité du Rhône les dommages au vignoble seront limités. L'absence de stress hydrique durant l'été va permettre une maturation des raisins sereine. Les vendanges qui débutent calmement vont être interrompues par plusieurs orages en septembre, précipitant le dernier coup de sécateur début octobre. Au final 2021 est un millésime doté d'une bonne acidité, d'une belle palette aromatique avec des tannins soyeux et élégants.

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins cueillis à la main sont triés sur table. Ils sont ensuite mis en cuve, pour partie tronconique et inox, pendant près de 4 semaines avec des remontages et pigeages réguliers. Les vins sont ensuite soutirés en cuve bois pour la fermentation malolactique. A l'issue de cette seconde fermentation, l'élevage se fera dans différents contenants : foudres 35%, cuve tronconique 40% et barriques (15% bois neuf & 10% vieux fûts) pendant 12 mois. L'assemblage final aura lieu à l'issue de cet élevage et la mise en bouteille 6 mois plus tard.

DEGUSTATION : Belle robe rouge grenat aux reflets violines. Un nez charmant aux arômes de fruits rouges (cerises mûres, fraises) souligné de quelques notes herbacées. La bouche est souple, marquée par la fraîcheur des petits fruits rouges et des accents mentholés et chaleureux (poivre). Les tanins peu marqués apportent au vin élégance et équilibre. Ce Château La Nerthe 2021 va évoluer gracieusement pendant une décennie ou plus.

ACCORD METS & VIN : Daube de sanglier « façon Bourguignon », Gratin d'aubergines, Jarret d'agneau braisé, Fondant au chocolat noir

DEGRE D'ALCOOL : 14.5°

