

La Nerthe



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

La Nerthe - La Nerthe

Cuvée

Les Cassagnes

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

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

EN BREF

En 2014 nous avons imaginé la gamme Les Cassagnes : des vins fruités issus d'un terroir authentique, sans artifice, nés d'une culture biologique, comme une introduction à l'univers du Château La Nerthe !

PRÉSENTATION

Présentation

Inspiré du mot occitan 'Cassanha', planté de chênes, Les Cassagnes trouve ses racines à Sérignan du Comtat, dans le Massif d'Uchaux. Il est le résultat d'une passion commune et de la quête permanente de la meilleure qualité façonnée par l'équipe du Château La Nerthe sur des terroirs plus précoces, plus calcaires et plus minéraux qu'à Châteauneuf du Pape.

Terroir

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

Vendanges

Fin août à début octobre 2023

Vinification

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.

Élevage

Elevage en cuve sur lies fines. La mise en bouteille aura lieu environ 7 mois après la récolte.

CONSEILS

Potentiel de garde

2 à 3 ans

Dégustation

Il devient plus frais avec un peu d'aération sans perdre pour autant sa fraîcheur et son élégance. . Pas de lourdeur ici malgré le Viognier qui

1/2

La Nerthe

Château La Nerthe - 4213 Route de Sorgues, 84230 Châteauneuf du Pape

Tel. 0490835904 - secretariat@renjarde.fr

chateaulanerthe.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE

La Nerthe



domine l'assemblage mais une belle longueur, avec une finale fine et élégante !

?

Aspect visuel

Robe or pâle et brillante

Au nez

Nez charmant : fruits du verger (abricot, poire fraîche, pêche blanche) et accents floraux (tilleul, chèvrefeuille).

En bouche

Bouche fraîche aux saveurs citronnées mais fruitée (pêche de vigne) avec une légère minéralité

Accords gourmands

Avec un carpaccio d'asperges, roquette et parmesan, pour accompagner un filet de truite aux amandes grillées, ou un risotto d'épeautre de Provence

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14.00 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-01

Agriculture France

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 45 ha

Âge moyen des vignes: 20 ans

Volume de production: 48000

Sucre résiduel: < 1.5 g/l

pH: 3.60