



Château La Nerthe - Cuvée des Cadettes

2017

● Vallée du Rhône

Châteauneuf du Pape AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 15°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

59% Grenache Noir, 31% Syrah, 10%
Mourvèdre

Puissant et charpenté



Domaine

Propriété de la famille Richard depuis 1985, ce domaine de 5 siècles d'histoire viticole, située au coeur de l'appellation, compte 90 hectares de vignes. Le château est certifié en agriculture biologique depuis 1998, le terroir y est très représentatif de l'appellation, alternant sables, argiles, calcaire ainsi que les fameux galets roulés. Le sous-sol, quant à lui, est composé de molasses burdigaliennes, véritables traits d'union entre les différents terroirs de l'appellation.



Vinification

La vinification s'effectue pour moitié en cépages complétés et pour moitié en cépages séparés. La macération se fait en cuves bois, avec pigeage automatique, selon le principe bourguignon (enfoncement du marc dans la cuve) pour favoriser l'extraction des tanins et de la couleur. L'élevage s'effectue en fûts neufs exclusivement.



Dégustation

C'est un grand vin. Le premier nez est épicé, avec des notes de cigare et d'encens, puis le fruit apparait, d'une grande pureté. Il est ferme et concentré en bouche, avec des tanins bien enrobés et d'une grande justesse.



Conseil de service

Le servir vers 16°C, avec des viandes fortes tels qu'un filet de biche, un cuissot de chevreuil, un rôti de marcassin sauce au poivre, une bécasse rôtie, ou bien encore une terrine de faisan ou de l'agneau en tapenade.