



Les Granières de la Nerthe – 2nd vin de Château la Nerthe

2020

● Vallée du Rhône

Châteauneuf du Pape AOP

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

Cépage

38% Grenache Noir, 26% Cinsault,
22% Syrah, 12% Mouvédre, 2% Divers

Souple et velouté



Domaine

Le Château La Nerthe est un des domaines les plus beaux, les plus réputés de Châteauneuf-du-Pape, avec une histoire extrêmement ancienne : le vignoble couvre en 1750 près de 50 ha et exporte déjà en Europe et même à Moscou. En 1784 a lieu la première mise en bouteille à la propriété. Aujourd'hui dirigés par Rémi Jean, les 92 ha de vignes sont conduits en agriculture biologique, sans engrais chimique, ni désherbant, ni pesticide de synthèse.



Vinification

Les Granières est issu des plus jeunes vignes du Château. Il est vinifié avec une cuvaison longue, des extractions douces et un élevage de douze mois en cuves bois.



Dégustation

Le nez s'exprime immédiatement sur la cerise noire, le kirsch, rehaussé d'épices douces (cannelle et santal). Les fruits rouges dominent avec quelques notes de garrigue. Le vin est souple, suave, avec une texture de bouche ronde et agréable. Les tanins sont fondus et participent à l'allonge aromatique du vin. Les Granières procurent un plaisir immédiat dès son plus jeune âge.



Conseil de service

Il accompagnera volontiers les viandes blanches, les sauces automnales, les légumes passés au four ainsi que le gibier à poil. Il se consomme à 16°C.