



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Cuvée des Cadettes 2016



Châteauneuf-du-Pape rouge

52% grenache noir, 38% syrah, 10% mourvèdre

MILLÉSIME 2016 : En 2016 le vignoble sera particulièrement protégé : l'hiver doux, sans gel, mais pluvieux va permettre de reconstituer les réserves d'eau du domaine. L'été très chaud confortera l'état sanitaire du vignoble conduisant à produire un millésime déjà noté comme exceptionnel, reconnu par tous comme l'un des meilleurs depuis le millésime légendaire 1990.

TERROIR : Cette cuvée provient de nos plus anciennes parcelles essentiellement établies sur des sols sablo-argileux parsemés de galets roulés autour du château. Elles lui confèrent une qualité tannique remarquable.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins sont vendangés manuellement et directement triés à leur arrivée en cave. Les 3 cépages sont encuvés dans une même cuve en bois où la fermentation se déroulera. L'extraction se fait par pigeage et remontage, quotidiens. La macération dure 3 semaines environ. Les vins sont ensuite entonnés pour une durée de 12 mois pour partie en foudres et pour partie en fûts neufs.

DÉGUSTATION : Le nez est ouvert, expressif. On y perçoit des notes de fruits rouges (cerises noires), de fruits sauvages (cassis) et d'épices douces (cannelle). La bouche est fraîche, marquée par des notes de graphite et fruits des bois. Présents et à parfaite maturité, les tanins témoignent d'une belle sensation de volume, de longueur et de grande élégance. Un vin de grande garde.

ACCORD METS & VIN : S'associera parfaitement à des viandes d'agneau braisées, du lièvre en sauce ou encore un magret de canard sauce au poivre.

DEGRÉ D'ALCOOL : 15°

