



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Château La Nerthe 2010



Châteauneuf-du-Pape rouge

42% grenache noir, 39% syrah, 15% mourvèdre, 4% cinsault

MILLÉSIME 2010 : L'hiver 2009-2010 est froid et humide. Il connaît deux chutes de neige notoires en janvier et mars. Débourrement et floraison sont tardifs. La sécheresse s'installe dès mi-juin mais les raisins ne vont pas souffrir, si la récolte est inférieure de 20 % en raison de la mauvaise floraison et de la coulure, la qualité est au rendez-vous et le millésime va vieillir admirablement !

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles avec tri des raisins sur table. Cuvaision longue de 18 à 21 jours avec remontages et pigeages réguliers. La vinification et les fermentations malolactiques sont réalisées en cuves bois et inox. L'élevage dure 12 mois et est réalisé en fûts (50%) ou en foudres (50%). L'assemblage final a lieu à l'issue de cet élevage.

DÉGUSTATION : Un vin sombre aux reflets violacés. Le nez est expressif sur des notes puissantes de fruits très mûrs, de pâte de coing, d'épices douces. A l'agitation, les petits fruits rouges s'expriment (mûre, cassis). On perçoit aussi une touche de chocolat noir. En bouche, un vin riche, d'une superbe densité, d'un équilibre sans failles, qui ne s'exprime pas encore pleinement, mais dont le potentiel est énorme. Un vin d'avenir, issu d'un millésime hors normes.

ACCORD METS & VIN : Pavé de biche aux morilles, ris de veau au madère.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5°

