



# Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Château La Nerthe 2016



Châteauneuf-du-Pape rouge

37% grenache noir, 29% syrah, 27% mourvèdre, 7% cinsault

**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** : 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. L'assemblage final a lieu à l'issue de cet élevage. La mise en bouteille sera réalisée 6 mois plus tard.

**DÉGUSTATION** : La robe est foncée et profonde, elle confirme immédiatement la concentration du millésime. Nez aux arômes de cassis, de thé noir et de fleurs séchées qui se démarquent nettement. La bouche est riche, fruitée, veloutée, avec une structure tannique complexe. Le vin est équilibré, pur, très intense et long, promesse d'un beau potentiel de vieillissement.

**ACCORD METS & VIN** : Filet de bœuf sauce Grand Veneur, souris d'agneau au four, confit de canard.

DEGRÉ D'ALCOOL : 15°

