

La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Les Cassagnes de La Nerthe 2020



Côtes-du-Rhône blanc

40% grenache blanc, 40% roussanne, 20% marsanne, 20% viognier

MILLÉSIME 2020 : Le millésime 2020 se caractérise par sa précocité, des températures élevées dès l'hiver, un été sec, similaire à 2015 et 2018. Les Cassagnes 2020 est souple, équilibré et élégant, définit par une expression du fruit pure et nette.

TERROIR : Sols variés de sables, argiles et d'éclats de roches calcaires très filtrants.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les vendanges sont manuelles et les raisins sont triés dès réception en cave. Le pressurage s'opère sans attendre afin de ne pas amputer le potentiel aromatique des raisins. Le moût sera ensuite débourbé et la fermentation se déroulera en cuve inox à basse température. La mise en bouteille aura lieu environ 6 mois après la récolte.

DÉGUSTATION : Robe brillante plutôt pâle aux reflets verts. Nez intense de fruits blancs (poire et pêche) avec des notes légèrement agrume. Bouche très aromatique, fruitée, présentant beaucoup d'onctuosité avec une finale longue, ample et fraîche. Un vin bien équilibré, tout en finesse et élégance !

ACCORD METS & VIN : Parfait pour un moment de partage à l'apéritif, sur des poissons à la plancha, un risotto aux asperges ou encore avec un fromage de chèvre frais.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5°

