

# La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE

Les Cassagnes de La Nerthe 2020



Côtes-du-Rhône rosé

50% grenaches blancs et noirs, 30% mourvèdre, 20% cinsault

**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 sablo-argileux parsemés de quelques galets roulés légers et filtrants. Avec leur aptitude au réchauffement rapide dès le printemps, ces sols favorisent une maturité précoce des raisins et la conservation d'une véritable fraîcheur naturelle.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : Vendanges manuelles avec tri des raisins sur table. Pressurage direct dans un pressoir pneumatique pendant 3H pour favoriser une belle expression aromatique. Fermentation à basse température avant élevage sur lies fines pendant 4 mois en cuve inox.

**DÉGUSTATION** : Robe très pâle, couleur pétale de rose avec des nuances saumon. Le nez est expressif sur les fruits rouges (fraise bien mûre). La bouche est tout en rondeur, gourmande mais avec une finale fraîche aux notes acidulées (groseille). L'ensemble reste bien équilibré et très agréable.

**ACCORD METS & VIN** : Idéal à l'apéritif, pour accompagner des viandes ou des poissons grillés à la plancha, parfait avec les entrées fraîches de l'été (soupe au melon, salades composées) ou encore des gratins de légumes d'été (tomates, courgettes, aubergines...)

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 13,5°

