



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Château La Nerthe 2019

Châteauneuf-du-Pape rouge

35% syrah, 33% grenache noir, 31% mourvèdre, 1% divers



MILLÉSIME 2019 : Les conditions météo sont quasi parfaites, seule gageure, un été particulièrement chaud et sec qui dès la fin juin atteint des températures approchant les 40°C. Les chaleurs vont se poursuivre tout au long de l'été jusqu'aux vendanges qui vont s'échelonner 3 mois durant: du 28 août pour les 1ers grenaches blancs jusqu'au 1er octobre pour les derniers grenaches noirs. Les rendements plus que satisfaisants permettent l'élaboration de vins rouges riches, massifs et denses avec beaucoup d'arômes et une remarquable longueur en finale, promesse d'un beau potentiel de garde !

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins sont ramassés à la main et triés sur table. Cuvaison longue de 21 à 28 jours avec remontages et pigeages réguliers pendant la fermentation pour assurer la meilleure extraction possible des baies. La vinification et les fermentations malolactiques seront réalisées en cuves bois et inox. L'élevage durera 12 mois (pour partie en foudres et barriques) et l'assemblage final aura lieu à l'issue de cet élevage. La mise en bouteille quant à elle s'effectuera 6 mois plus tard.

DÉGUSTATION : Jolie robe grenat foncé aux reflets violines. Le nez est riche, complexe sur les fruits noirs (cassis, cerises et olives) avec des touches poivrées et florales dues à la forte proportion de Syrah. La bouche est ample, dense, avec des accents herbacés de plantes méridionales (laurier, thym même réglisse—Zan-). Les tanins mûrs apportent la densité en milieu de bouche (prune). L'ensemble malgré la chaleur du millésime reste sur une impression de fraîcheur (menthol): c'est profond avec une belle longueur en finale. Un magnifique vin capable de vieillir deux décennies ou plus !

ACCORD METS & VIN : À déguster sur une côte de bœuf grillée ou une Estouffade de bœuf aux anchois.

DEGRÉ D'ALCOOL : 15.5°

