

La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Les Cassagnes de La Nerthe 2021



Côtes-du-Rhône rosé

60% grenaches blanc, gris & noir, 30% cinsault, 10% syrah

MILLÉSIME 2021 : Après un hiver sec et doux, le débourrement est assez précoce. Le coup de froid début avril va épargner le domaine et les gelées ne seront pas marquées grâce à la proximité du Rhône. Le printemps est pluvieux et l'été sec ce qui va permettre aux baies d'atteindre une maturité optimale. Les vendanges vont commencer assez tard, tout début septembre pour 3 semaines. La récolte sera qualitative et d'un volume correct, présageant la production de vins frais, équilibrés, avec une belle acidité naturelle et sans trop d'alcool.

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 rose pâle et lumineuse aux reflets violines. Nez franc et élégant plein de charme sur les petits fruits rouges (fraise & groseille) avec des accents floraux (pivoine). En bouche des notes fruitées de fraise et pamplemousse avec en finale des zestes d'agrumes (mandarine et orange sanguine) et d'épices. Un rosé séduisant parfaitement équilibré, vif et frais avec une belle acidité naturelle !

ACCORD METS & VIN : À apprécier sur un tartare de thon, une dorade grillée ou encore une simple salade estivale (Pastèque, feta et feuilles de menthe).

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

