



CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Les Cassagnes de La Nerthe 2022

Côtes-du-Rhône blanc

40% grenache blanc, 30% viognier, 22% roussanne, 8% marsanne



MILLÉSIME 2022 : Après un hiver 2021 sec et assez froid, 2022 va souffrir du manque d'eau : le printemps sec et doux est rapidement suivi d'un été particulièrement précoce et chaud. Les vendanges sont donc en avance et débutent dès la mi-août. Le grenache blanc, cépage régional traditionnel, profite de ces conditions climatiques extrêmes pour livrer des vins blancs 2022 très élégants !

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

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Après un tri dans le vignoble, les raisins sont pressurés sans attendre afin de ne pas amputer tout leur potentiel aromatique. 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 : Ce Côtes du Rhône à la robe brillante, jaune pâle teinté de vert, s'ouvre sur des notes de fruits exotiques (mangue). La bouche est nette et pure, offrant des saveurs zestées et minérales avec une légère amertume (écorce d'orange). Il devient plus frais avec un peu d'aération sans perdre pour autant sa fraîcheur et son élégance. L'ensemble donne un vin bien équilibré malgré la chaleur de ce millésime 2022 !

ACCORD METS & VIN : En toute simplicité à l'apéritif, avec un bar grillé à la plancha, ou encore un risotto à l'encre de seiche et langoustines.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

