

La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Les Cassagnes de La Nerthe 2022



Côtes-du-Rhône Villages rouge

60% Grenache noir, 32% Syrah, 7% Mourvèdre, 1% Divers

MILLÉSIME 2022 : Après un hiver 2021 sec et assez froid, l'année 2022 est marquée par le 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. Finalement, nos grenaches (rouges et blancs) vont traverser ces conditions climatiques extrêmes sans trop de heurts et livrer des vins fruités mais sans lourdeur malgré la chaleur.

TERROIR : Sols variés de sables, argiles et d'éclats de roches calcaires très filtrants qui favorisent l'élaboration de vins charnus et équilibrés. Les vignes sont âgées en moyenne de 40 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : La vendange est triée à la parcelle. L'extraction de la couleur et des tanins est douce avec plusieurs remontages quotidiens. Suivra une co-fermentation des 3 cépages principaux pour une longue macération (3 à 4 semaines). L'assemblage final est élevé sur lies fines en cuve inox ou béton pendant 1 an.

DÉGUSTATION : Jolie robe grenat sombre. Au nez des notes fruitées (baies rouges), florales (bourgeons de cassis) et légèrement végétales (bâton de réglisse). En bouche des fruits croquants (prunes) mêlés d'accents de garrigue (thym). La matière est équilibrée, oscillant entre vivacité et rondeur. La texture délicate des tannins signe ce millésime 2022 et la finale épicée fleure bon ce joli coin de Provence !

ACCORD METS & VIN : Filet de boeuf à la plancha et sa crème d'anchois, lasagnes aux légumes du soleil, poulet basquaise

DEGRÉ D'ALCOOL : 13.5°

