



CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Les Cassagnes de La Nerthe 2023

Côtes-du-Rhône Villages rouge

55% Grenache noir, 40% Syrah, 4% Mourvèdre, 1% Divers



MILLÉSIME 2023 : Si l'hiver 2022-2023 reste sec et venteux (Mistral), le printemps suivant est humide et les pluies suffisantes pour couvrir les besoins de la vigne durant sa période végétative. Malgré des températures très élevées tout l'été, le stress hydrique n'est pas si critique et les vignes sont résilientes. Les vendanges débutent fin août après une dernière et forte canicule pour se terminer début octobre, un temps long qui a permis la production de vins rouges fruités et épicés, aux tanins fondus.

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. S'en suit 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 : Belle robe rouge grenat. Le nez, gourmand, offre des notes fruitées de baies rouges accompagnées d'accents épicés portés par le Grenache. En bouche, on retrouve les fruits rouges (cerise mûre) et des touches mentholées et poivrées. L'ensemble est pétulant, charmeur et harmonieux. Rondeur et bel équilibre en finale sans sécheresse ni aspérités grâce à des tanins friands. Quel plaisir à la dégustation de ce millésime 2023 !

ACCORD METS & VIN : Saltimboca de veau à la sauge, entremet au chocolat noir et griottes confites.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

