

La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Les Cassagnes de La Nerthe 2024

Côtes-du-Rhône blanc

40% Grenache Blanc, 30% Roussanne, 20% Viognier, 10% Marsanne



MILLÉSIME 2024 : L'hiver 2023-2024 débute par une période sèche et froide, suivie d'un printemps exceptionnellement chaud et humide. La vigne débourre alors précocement et va connaître de nombreuses attaques de mildiou. L'été qui suit est porté par des températures très chaudes et se solde début septembre par des pluies bienvenues. Finalement, si la récolte 2024 reste modeste, elle n'en est pas moins qualitative, avec notamment des vins blancs expressifs, marqués par la fraîcheur et la finesse.

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 7 mois après la récolte.

DÉGUSTATION : Nez charmeur et délicat dominé par des arômes d'agrumes (citron jaune mûr), de pêche blanche et de fleurs blanches (sureau). La bouche est ample, juteuse, très fruitée (nectarine, poire William), reste tonique et sans lourdeur. Finale salivante, jolis amers (zeste d'orange) et beaucoup de fraîcheur pour ce millésime 2024 !

ACCORD METS & VIN : Tout simplement en apéritif, avec du fromage de chèvre frais, un poisson en papillote au thym & huile d'olive, ou encore des cannellonis épinards & ricotta.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

