



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE

Château La Nerthe 2023

Châteauneuf-du-Pape rouge

50% Grenache noir, 29% Mourvèdre, 21% Syrah



MILLÉSIME 2023 : L'hiver 2022-2023 doux et très sec est suivi de pluies profitables à la fin du printemps, le vignoble peut alors se développer parfaitement avec une pression mildiou marginale. L'été qui suit, malgré la chaleur et la sécheresse, ne déclenche qu'un stress hydrique modéré. Les températures élevées mi-août vont accélérer la récolte des lers raisins blancs mais les pluies arrivent et les vendanges vont se poursuivre sereinement augurant d'une qualité de raisin exceptionnelle. Les conditions de ce millésime 2023 vont nous permettre pour la 1ère fois d'isoler de nombreux lots de différents cépages et confirmer ainsi un travail de précision et de sélection à la parcelle sans aucune contrainte de temps.

TERROIR : Sols variés d'argilo-calcaire, de sablo-argileux, de grès parsemés des fameux galets roulés.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins, égrappés partiellement, sont mis en cuve, pour partie tronconique et inox. S'en suit une extraction la plus douce possible : interventions à la marge et macération longue (4 semaines). L'élevage tout en retenue pour laisser infuser la matière se fera en foudres, cuve tronconique et barriques (15% bois neuf & 10% vieux fûts) pendant 12 mois. Après de nombreuses séances de dégustation nous déterminerons l'assemblage final et la mise en bouteille aura lieu 6 mois plus tard.

DEGUSTATION : Au nez, des arômes intenses de cerise noire, de réglisse et d'épices. Les tanins sont fins mais bien présents grâce à une forte proportion de Mourvèdre, offrant une texture éclatante et une bouche ample. La fraîcheur de la finale révèle le style des vins de La Nerthe, alliant élégance, profondeur et une belle concentration, promesse d'un remarquable potentiel de garde.

ACCORD METS & VIN : Filet de bœuf en croûte d'herbes, souris d'agneau cuisson basse température aux épices douces, tomates farcies à la provençale

DEGRE D'ALCOOL : 14.5°

