DEPUIS 1560

Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Cuvée des Cadettes 2023

Châteauneuf-du-Pape rouge

40% Grenache noir, 35% Mourvèdre, 25% 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 1ers 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 : Cette cuvée provient de nos plus anciennes parcelles essentiellement établies sur des sols sablo-argileux parsemés de galets roulés autour du château. Elles lui confèrent une qualité tannique remarquable.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins sont en partie égrappés. La fermentation s'effectue en cuves 100% bois tronconiques. S'en suit une extraction la plus douce possible : interventions à la marge et macération longue (environ 4 semaines) vont ensuite favoriser un élevage tout en retenue qui laissera infuser la matière. L'assemblage final reposera pendant 12 mois pour partie en cuves bois (50% foudres) et pour partie en barriques (25% fûts neufs).

DÉGUSTATION : Belle robe rouge rubis éclatante. Nez séduisant dévoilant des arômes de fruits rouges et noirs mûrs (cerise, prune), de fleurs (rose) et d'épices (poivre). La bouche, ample et charnue, déploie des tanins soyeux, tout en finesse. Dotée d'une belle texture, cette Cuvée des Cadettes 2023 témoigne d'un bel équilibre entre richesse et retenue, intensité et dynamisme. Avec sa finale persistante, cet assemblage des 3 cépages phares de l'Appellation est particulièrement séduisant, promesse d'un beau potentiel de garde !

ACCORD METS & VIN : Avec du gibier migoté, un magret de canard aux figues, un cuissot de chevreuil au four, ou encore des fromages de caractère (Roquefort, Époisses).

DEGRÉ D'ALCOOL : 14.5°

DOMAINES RICHARD