La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Les Cassagnes de La Nerthe 2025

Côtes-du-Rhône blanc

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

MILLÉSIME 2025 : L'hiver 2024-2025 est doux et humide et le printemps qui suit, très pluvieux, va entraîner une pression mildiou dans les vignes mais également permettre de constituer une belle réserve d'eau en prévision de l'ardeur estivale. Dès le mois de juin nous subissons 3 semaines de fortes chaleurs et le vignoble accuse le coup. Heureusement avec ces températures élevées, les raisins restent exempts de maladie jusqu'aux vendanges qui débutent le 20 août avec les 1ers viogniers. Les rendements sont très satisfaisants sur nos terroirs sablonneux et les pluies début septembre apportent la fraîcheur nécessaire à l'obtention de vins blancs équilibrés à la texture délicate.

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 : Belle couleur or pâle aux reflets éclatants. Le nez séduit par ses notes gourmandes de fruits du verger (pêche, abricot), d'agrumes (cédrat) et ses touches de fleurs blanches (acacia). Si l'attaque est vive, la sensation en bouche est harmonieuse, oscillant entre une belle rondeur et une fraîcheur minérale qui se prolonge en finale (zeste d'agrumes).

ACCORD METS & VIN : Fleurs de courgette farcies ricotta & menthe, fromage de chèvre frais (brousse du Rove), carpaccio d'asperges vertes et parmesan, beignets de fleurs d'acacia

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,50% vol.

DOMAINES RICHARD