# Château La Nerthe - Cuvée des Cadettes

## Vignoble

Le Château La Nerthe est un des plus beaux et des plus réputés Châteauneuf-du-Pape, avec une histoire riche et ancienne. Le vignoble couvre en 1750 près de 50 ha et exporte déjà en Europe et même à Moscou. En 1784 a lieu la première mise en bouteille à la propriété. Aujourd'hui dirigés par Rémi Jean, ces 92 ha de vignes sont conduits en agriculture biologique, sans engrais chimique, désherbant et pesticide de synthèse.

## Vinification

La vinification s’effectue pour moitié en cépages complétés et pour moitié en cépages séparés. La macération se fait en cuves bois, avec pigeage automatique, selon le principe bourguignon (enfoncement du marc dans la cuve) pour favoriser l'extraction des tanins et de la couleur. L’élevage s’effectue en fûts neufs exclusivement.

## Dégustation

C’est un grand vin. Le premier nez est épicé, avec des notes de cigare et d'encens, puis le fruit apparait, d'une grande pureté. Il est ferme et concentré en bouche, avec des tanins bien enrobés et d'une grande justesse

Le servir vers 16°C, avec des viandes fortes tels qu’un filet de biche, un cuissot de chevreuil, un rôti de marcassin sauce au poivre, une bécasse rôtie, ou bien encore une terrine de faisan ou de l'agneau en tapenade

| | |
|---|---|
| Cépage : | 55% Mourvèdre, 25% Syrah, 17% grenache, 3% divers |
| Goût et saveur : | Puissant et charpenté |
| Taux d'alcool : | 15,5° |

Château la Nerthe