



## Château La Nerthe

### Vignoble

Propriété de la famille Richard depuis 1985, ce domaine de 5 siècles d'histoire viticole, située au coeur de l'appellation, compte 90 hectares de vignes. Le château est certifié en agriculture biologique depuis 1998, le terroir y est très représentatif de l'appellation, alternant sables, argiles, calcaire ainsi que les fameux galets roulés. C'est au 14<sup>e</sup> siècle, à l'époque où les papes étaient français, qu'est né le vignoble du Château La Nerthe, en même temps que la vigne faisait son apparition à Châteauneuf-du-Pape. Le sous-sol, quant à lui, est composé de molasses burdigaliennes, véritables traits d'union entre les différents terroirs de l'appellation.

### Vinification

Les raisins sont vendangés à la main puis triés sur table. Après éraflage, ils sont vinifiés pour moitié en cépages séparés et pour moitié en co-fermentation. La cuvaison dure de 18 à 20 jours avec remontages et pigeages réguliers, afin d'assurer la meilleure extraction des composés du raisin. Puis les vins sont écoulés dans les cuves en pierre pour la fermentation malolactique. Une fois cette

deuxième fermentation terminée, les cuvées sont mises pour moitié en barriques et pour moitié en foudres, pour un élevage d'une durée de 12 mois.

## Dégustation

La robe est foncée et profonde. Le nez offre des arômes de cassis, de thé noir et de fleurs séchées qui se démarquent nettement. La bouche est riche, fruitée, veloutée, avec une structure tannique complexe. Le vin est équilibré, pur, intense et long en finale, promesse d'un beau potentiel de vieillissement.

Servi vers 16-18°C, il s'accordera parfaitement aux des viandes fortes, à du gibier, un cuissot de chevreuil, un civet de lièvre, mais aussi, tout simplement, une côte de boeuf à la moelle ou une daube de boeuf aux herbes de Provence.

Cépage : 40% Grenache noir, 35% Syrah, 18% Mourvèdre, 7% Cinsault

Goût et saveur : Souple et velouté

Taux d'alcool : 14,5°

Allergène : Sulfite

[Château la Nerthe](#)