

Château La Nerthe

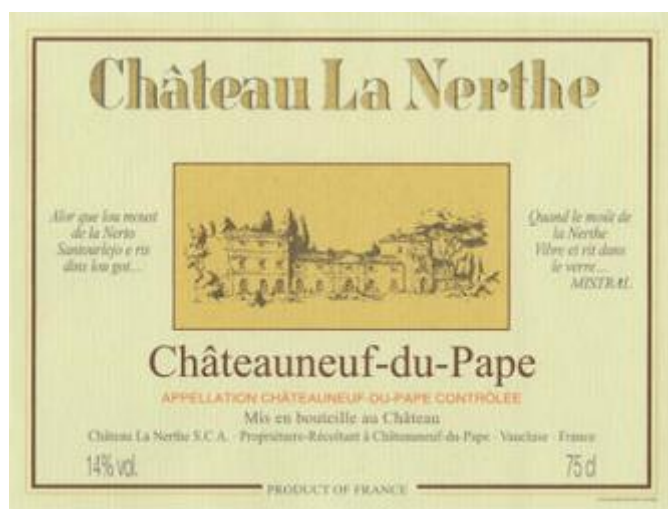
Châteauneuf du Pape 2005

Vin : Châteauneuf du Pape Château La Nerthe 2005

Région : Rhône Sud

Appellation : AOC Châteauneuf du Pape

Cépages : 50% Grenache, 31% Syrah, 12% Mourvèdre, 5% Cinsault, 2% Autres



Présentation : L'un des plus grands et des plus anciens domaines de Châteauneuf, propriété de la famille Richard, situé sur un vignoble de plus de 90 hectares. Sol composé d'un substrat de sable et d'argile.

Culture : Vignoble conduit en culture biologique. Rendements très bas.

Vinification : Assemblage dès l'arrivée en cave. Egrappage total.

Utilisation des seules levures indigènes. Différentes méthodes de macération. 18 jours de cuvaison. Remontages ou pigeages. Elevage 42% en fûts et 58% en foudres et cuves bois.

Dégustation : Belle robe grenat, brillante et concentrée. Le nez, élégant et fin, propose des arômes de poivre, de petits fruits rouges et de réglisse. La bouche, sur les épices, est équilibrée et puissante, fraîche et sur le fruit, soutenue par des tanins fins et élégants. Belle finale.

Apogée : 2010 - 2025

Service : 15 à 18°C

Accompagnement idéal : Terrine de gibiers au foie gras, grives rôties, canard sauvage aux cèpes, côte de veau grillée, faisan au pain d'épice, gigot d'agneau, ris de veau, dinde aux marrons, daube de bœuf ou de marcassin...

Prix : En 2012, 30 € en caviste.

