



Les Cassagnes de la Nerthe

2022

● Vallée du Rhône
Côtes du Rhône AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 14°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

40% Grenache Blanc, 30% Viognier,
22% Roussanne, 8% Marsanne

Vif et sec



Domaine

Les Cassagnes de la Nerthe tire ses racines à Sérignan-du-Comtat dans une propriété de la famille Richard. Il est le résultat de la passion commune et de la quête permanente de la meilleure qualité façonnée par l'équipe du Château La Nerthe à Châteauneuf-du-Pape. Le vignoble est certifié en agriculture biologique.



Vinification

Les vendanges sont manuelles, à la juste maturité des raisins afin de conserver leur équilibre et toutes leurs qualités gustatives. Les raisins sont directement pressés dans un pressoir pneumatique durant 3 heures. Le jus s'écoule lentement dans la cuve. Après 24h, le jus est débourbé et la fermentation s'installe à basse température afin de protéger l'ensemble des arômes. Ensuite les vins seront élevés 5 mois sur lies fines avec des batonnages réguliers.



Dégustation

Sa robe est lumineuse, jaune pâle aux reflets verts. Ce vin est frais et plein, tout en finesse sur les agrumes. On retrouve en bouche beaucoup de fraîcheur avec de belles notes florales, de zeste de citron et légèrement végétales.



Conseil de service

Servi à 8-10°C, il s'accordera merveilleusement aux grillades, aux coquillages crus ou cuits, aux crustacés, aux fruits de mers, ou à des fromages de chèvre.