



Les Cassagnes de la Nerthe

2021

● Vallée du Rhône
Côtes du Rhône-Villages AOP

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

Cépage

50% Grenache, 40% Syrah, , 8%
Mourvèdre, 2% Divers

Souple et velouté



Domaine

Ce Côtes du Rhône Villages est issu des plus vieilles vignes du Domaine de la Renjarde, d'en moyenne 40 ans. Le domaine est exposé au Sud, disposé sur trois terrasses ancrées dans la forêt méditerranéenne. Le vignoble de 51 hectares est certifié en agriculture biologique depuis la récolte de 2013.



Vinification

Récolte manuelle majoritaires, à juste maturité et avec tri des raisins sur table. Co-fermentation des 3 cépages en cuve pour une macération longue d'environ 3 semaines. L'extraction se fait par des méthodes douces afin de respecter l'éclat du fruit et qualité tannique. L'élevage dure 9 mois en cuve inox, sur lies fines.



Dégustation

Cette cuvée d'une robe rouge profond a un nez intense marqué par des arômes de fruits rouges et des accents parfumés de garrigue et d'épices douces. En bouche, il offre une texture soyeuse et des tanins bien fondus. Sa finale reste délicate et équilibrée, pleine de gourmandise.



Conseil de service

Servir le vin autour de 15°C. Il sera parfait avec des viandes braisées, une daube aux herbes de Provence, un sauté de veau à la tomate et au thym, des tomates farcies, des terrines ou des fromages à pâte dure.