

Château La Nerthe

CLOS DE BEAUVENIR 2016

APPELLATION CHATEAUNEUF DU PAPE



Château La Nerthe

HISTOIRE

La propriété du Château La Nerthe compte plus de 90 ha. de vignes. Les archives attestent de sa naissance au XVIème siècle, en 1560. A la fin du XIXème siècle, suivant la crise du phylloxera, les travaux du Commandant Joseph Ducos, alors à la tête du domaine, permettront la constitution du vignoble de Châteauneuf-du-Pape tel que nous le connaissons aujourd'hui. Le Baron Leroy de Boiseaumarié s'en inspirera pour établir en 1936 la 1ère AOC de France

APPELLATION

Châteauneuf du Pape AOP

CEPAGES

Roussanne 78 %, Grenache blanc 22 %

TERROIR

Parcelles de d'exposition Sud - Sud/Ouest.

Sols sablo limoneux parsemés de galets roulés favorisent finesse et l'expression aromatique. Les réserves en eau du sous sol transfèrent la fraîcheur en bouche. La présence à proximité d'une des rares sources naturelles de l'Appellation ainsi que de bois séculaires crée un microclimat, chaud le jour mais frais la nuit, qui permet l'obtention d'un blanc à forte personnalité.

DEGRE D'ALCOOL

13.5 %

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelle avec tri des raisins sur table. Fermentation de la Roussanne en pièces de 228 litres (1/3 de futs neufs) pour un élevage sur lies fines pendant 10 mois. Vinification en cuve inox pour les autres cépages avec contrôle de température et conservation sur lies fines. L'assemblage a lieu peu avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION

De couleur jaune pâle, le nez de ce Châteauneuf du Pape exhale des arômes exotiques (mangue, ananas) mêlés de poire fraîche. La bouche marquée par la fraîcheur, est à la fois riche et minérale. Ce vin laisse une impression de forte puissance équilibrée.

Un grand vin de garde.

ACCORDS METS & VIN.

Parfait sur des toasts de foie gras, sur une viande blanche à la crème.

TEMPERATURE DE SERVICE

10-12° C.

GARDE

2019-2025

L'ensemble du vignoble du Château La Nerthe est certifié « Culture Biologique » par l'organisme Ecocert depuis 2000.

