

Château La Nerthe

BLANC 2018

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

TERROIR.

Sols variés d'argilo-calcaire, de sablo-argileux, de grès parsemés des fameux galets roulés.

CEPAGES.

Grenache Blanc 42%, Roussanne 41%, Clairette 12%, Bourboulenc 5%

DEGRE D'ALCOOL.

13.5 % vol.

DATE MISE EN BOUTEILLE

25-mars 2019

VINIFICATION & ELEVAGE.

Vendanges manuelle avec tri des raisins sur table. Les raisins entiers sont amenés au pressoir pour en extraire lentement les meilleurs jus. La fermentation de la Roussanne se déroule en pièces de 228 et 600 litres (1/3 de futs neufs) pour y être élevée sur lies fines. Les autres cépages sont d'abord vinifiés en cuve inox avec contrôle de température pour ensuite être conservés sur leurs lies fines. L'assemblage a lieu peu avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION.

De couleur jaune pâle, le vin présente un nez complexe, à la fois frais aux accents d'agrumes mûrs et de fruits du verger et minéral. En bouche, ce millésime se révèle sapide et concentré : notes intenses d'agrumes, de poires fraîches et de chèvre-feuille. La finale s'ouvre sur un peu de gingembre frais qui apporte son piquant et accentue la persistance au fur et à mesure de la dégustation.

ACCORD METS & VINS.

Risotto aux asperges, carpaccio de St Jaques

TEMPERATURE DE SERVICE.

10 à 12°C

GARDE.

Optimum de dégustation : 2019-2025

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

