

# Château La Nerthe

## BLANC 2019

### APPELLATION CHATEAUNEUF DU PAPE

#### 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.

#### TERROIR.

Sols variés d'argilo-calcaire, de sablo-argileux, de grès parsemés des fameux galets roulés. La présence sur le domaine de l'une des rares sources naturelles de l'appellation Châteauneuf du Pape entourée de bois séculaires crée un microclimat, chaud le jour mais frais la nuit. C'est une aide précieuse pour concevoir des vins blancs à forte personnalité.

#### CEPAGES

Grenache Blanc 40 %, Roussanne 34 %, Clairette 20 %, Bourboulenc 6 %

#### DEGRE D'ALCOOL

14 % vol.

#### DATE MISE EN BOUTEILLE

24 mars 2020

#### 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.

Robe Jaune Citron pâle. Au nez des arômes de fruits à noyau (pêche, abricot) et de fleurs blanches. En bouche une belle complexité, des notes d'agrumes (citron vert), de fruits exotiques (ananas, mangue) avec une belle acidité. Boisé fin et bien intégré, la finale est expressive sur des notes zestées et minérales persistantes.

#### ACCORD METS & VINS.

Risotto aux asperges, carpaccio de St Jacques, veau aux morilles

#### TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12°C

#### GARDE.

Optimum de dégustation : 2020-2026



## Château La Nerthe



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