

Château La Nerthe

CLOS DE BEAUVENIR 2015

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

APPELLATION

Châteauneuf du Pape AOP

CEPAGES

Roussanne 60 %, Clairette 30 %, Grenache blanc 8 % , Bourboulenc 2 %

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

La robe est jaune aux reflets verts. Le nez laisse apparaître des notes de sureau, de lait d'amande avec quelques accents de zeste d'agrumes. La bouche est fraîche, cristalline avec des arômes exotiques (mangue/ananas) et d'agrumes (citron jaune). Le vin a une incroyable fraîcheur et fait preuve d'un très bel équilibre.

ACCORDS METS & VIN.

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

TEMPERATURE DE SERVICE

10-12° C.

GARDE

2018-2023



Château La Nerthe

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

