

# Château La Nerthe

## CHÂTEAUNEUF DU PAPE

### CLOS DE BEAUVENIR

#### 2018

#### 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

#### CEPAGES

Grenache blanc 70%, Roussanne 30%

#### TERROIR

Parcelles d'exposition Sud - Sud/Ouest. Sols sablo limoneux parsemés de galets roulés favorisant finesse et expression aromatique. La présence d'une des rares sources naturelles de l'Appellation ainsi que de bois séculaires crée un microclimat, chaud le jour mais frais la nuit, conduisant à la naissance d'un blanc à forte personnalité et accentuant la sensation de fraîcheur en bouche.

#### DEGRE D'ALCOOL

13.5 % vol.

#### VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges manuelles avec tri des raisins sur table. Fermentation du grenache blanc en demi-muid de 600 litres et barriques pour la roussanne (1/3 de fûts neufs) avant élevage sur lies fines pendant 7 mois (90 % demi-muids - 10 % barriques neuves). L'assemblage a lieu peu avant la mise en bouteille.

#### DEGUSTATION

Robe pailletée, brillante, aux reflets verts dorés. Un nez intense aux arômes généreux qui s'étend vers des notes agnune (citron jaune) et fruits du verger (pêche et poire). En bouche beaucoup de matière et de suavité. Le boisé est fin, bien intégré. La finale est longue, complexe sur des notes minérales, vivaces et très fraîches.

Un vin superbe que l'on peut déguster dans sa jeunesse ou préférer attendre quelques années !

#### ACCORDS METS & VIN

A déguster sur un poisson de roche, gras et relevé, un foie gras ou encore en fin de repas pour accompagner un vieux comté

#### TEMPERATURE DE SERVICE

10-12° C.

#### GARDE

2021-2029



## Château La Nerthe

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

