

Château La Nerthe

CLOS DE BEAUVENIR 2019



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

Grenache blanc 65 % - Roussanne 35 %

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

14.00 % 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 (85% demi-muid - 15% barriques neuves). L'assemblage a lieu peu avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION

Belle robe jaune pâle aux reflets verts qui présente beaucoup de brillance. Le nez de ce Châteauneuf du Pape blanc est intense sur les fleurs blanches (sureau), les agrumes (citron jaune) et des notes végétales et anisées. En bouche c'est l'équilibre presque parfait entre fraîcheur et richesse. Le bois est justement intégré, apportant à l'assemblage beaucoup d'élégance et de finesse. La finale est longue, complexe. Une belle persistance, sur les zestes d'agrumes mais sans amertume. On en redemande !

ACCORDS METS & VIN

Parfait pour accompagner les fruits de mer, les viandes blanches (poularde de bresse à la crème, filet de veau sauce foie gras), certains fromages à pâte persillée ou encore 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.

