

Château La Nerthe

LES CLAVELLES 2016 APPELLATION CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE



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 Noir 100%

TERROIR.

Cette cuvée provient de parcelles établies sur les lieux-dits 'Chemin de Châteauneuf' à la croisée de « La Crau Sud » et de « La Font du Loup ». Le grenache trouve ici tout son équilibre, oublie son caractère puissant, en dévoilant délicatesse et finesse tout en revendiquant une densité toute méridionale.

DEGRE D'ALCOOL.

14%

DATE DE MISE EN BOUTEILLE.

2 janvier 2018 - 3888 bouteilles produites

VINIFICATION & ELEVAGE.

Vendangés à la main et triés dès réception en cave, ces raisins sont alors encuvés 100% en vendange entière. L'extraction se déroule sereinement par pigeage et remontage quotidien pendant environ 20 jours. Ensuite le vin est entonné pour 12 mois dans des vieux fûts (70%) et foudres (30%).

DEGUSTATION.

Le nez est un mélange de fraise, d'épices douces et de bois de santal. Très complexe et fin, le vin surprend par sa personnalité à la fois délicate et profonde. Un vin sans aucun doute racé, frais, dont la qualité tannique se rencontre rarement.

ACCORDS METS & VIN.

S'associera parfaitement à des viandes de boeuf braisées.

TEMPERATURE DE SERVICE.

14-16°C

GARDE.

2018-2028

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



Château La Nerthe