

Château La Nerthe

LES CLAVELLES ROUGE 2015 APPELLATION CHATEAUNEUF DU PAPE



Château La Nerthe

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.

21 décembre 2016-

VINIFICATION & ELEVAGE.

Les raisins sont cueillis à la main et soigneusement triés à leur arrivée en cave. Ils sont déposés entiers en cuve bois pour la fermentation. Des pompages quotidiens sont effectués pour assurer une extraction optimale. La macération dure 3 semaines. Pour ce premier millésime nous avons choisi un élevage 100% en fûts neufs pendant 12 mois.

DEGUSTATION.

Le nez de cette cuvée est exceptionnel. Tel un parfum, il prend à la fois des atours fins et puissants: fruits des bois, épices asiatiques ou encore baies sauvages. Tout cela cohabite avec une grande subtilité. C'est un vin élégant et puissant, riche et vibrant, suave et structuré.

Un vin d'exception.

ACCORDS METS & VIN.

S'accordera parfaitement à des viandes délicates, un médaillon de veau par exemple.

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.

