



Château La Nerthe

UN MILLESIME 2012

TOUT EN EQUILIBRE

Ce millésime a bénéficié de conditions climatiques optimales pour l'élaboration de grands vins.

Entre avril et fin juillet 2012, les températures moyennes s'établissaient à 13°C pour les minimales et à 24.7° pour les maximales. Sur le début de l'été, il n'est tombé que 52mm d'eau sur l'appellation Châteauneuf-du-Pape, ce qui nous rapprochait de la pluviométrie de l'année 2010. L'été s'est donc terminé comme il avait commencé, sec et chaud ! En termes d'insolation, le cumul sur 6 mois (début avril à fin septembre) s'établit à une valeur équivalente à 2010. Les pluies de la fin août et de la fin septembre ont, pour les premières, permis à la végétation de ne pas subir les conséquences négatives d'un stress hydrique trop prolongé et pour les secondes de parfaire la maturité des parcelles récoltées tardivement. Dans la plupart des cas, les vendanges ont débuté mi-septembre et se sont terminées entre le 5 et le 10 octobre.

Issues d'un vignoble exempt de toute pression phytopathologique, les grappes étaient saines, aérées et bien colorées. Les longues cuvaisons 4 semaines ont permis aux vignerons de tirer le meilleur parti de ces vendanges de qualité. Les vins arborent de jolies couleurs foncées se montrent équilibrés, fruités, ronds et onctueux. Bien présents, les tanins sont fins.