



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Clos de Beauvenir 2016
Châteauneuf-du-Pape blanc
78% roussanne, 22% grenache blanc



MILLÉSIME 2016 : En 2016 le vignoble sera particulièrement protégé : l'hiver doux, sans gel, mais pluvieux va permettre de reconstituer les réserves d'eau du domaine. L'été très chaud confortera l'état sanitaire du vignoble conduisant à produire un millésime déjà noté comme exceptionnel, reconnu par tous comme l'un des meilleurs depuis le millésime légendaire 1990.

TERROIR : Parcelles exposées sud - sud/ouest. Sols sablo limoneux parsemés de galets roulés favorisent finesse et l'expression aromatique. Les réserves en eau du sous-sol transfèrent la fraîcheur en bouche. La présence à proximité d'une des rares sources naturelles de l'appellation ainsi que de bois séculaires crée un microclimat, chaud le jour mais frais la nuit, qui permet l'obtention d'un blanc à forte personnalité.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelle avec tri des raisins sur table. Fermentation de la roussanne en pièces de 228 litres (1/3 de futs neufs) pour un élevage sur lies fines pendant 10 mois. Vinification en cuve inox pour les autres cépages avec contrôle de température et conservation sur lies fines. L'assemblage a lieu peu avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : De couleur jaune pâle, le nez de ce Châteauneuf du Pape exhale des arômes exotiques (mangue, ananas) mêlés de poire fraîche. La bouche marquée par la fraîcheur, est à la fois riche et minérale. Ce vin laisse une impression de forte puissance équilibrée. Un grand vin de garde.

ACCORD METS & VIN : Parfait sur des toasts de foie gras, sur une viande blanche à la crème.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

