



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Clos de Beauvenir 2017



Châteauneuf-du-Pape blanc

66% grenache blanc, 34% roussanne

MILLÉSIME 2017 : Le millésime se caractérise par une météo remarquable qui a conduit à une récolte précoce, plutôt faible mais d'une belle qualité. Les températures à la mi-mai, déjà au-dessus de la normale, ont entraîné une floraison rapide et dès le début de l'été chaleur et sécheresse ont accéléré la maturation des raisins.

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 favorise l'obtention d'un blanc à forte personnalité.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendanges manuelles avec tri des raisins sur table. Fermentation de la Roussanne et du grenache blanc en demi-muids de 600 litres (1/2 de futs neufs) pour un élevage sur lies fines pendant 7 mois. L'assemblage a lieu peu avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : De couleur jaune paille aux reflets verts, ce vin est une expression excessivement pure et minérale de nos terroirs de Château La Nerthe. Nez d'une grande complexité aromatique (ananas, agrumes, citron) avec un très bel équilibre en bouche où tension et longueur dominant. Un Châteauneuf-du-Pape blanc riche et cristallin.

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

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

