



# Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



**Clos de Beauvenir 2018**  
Châteauneuf-du-Pape blanc  
70% grenache blanc, 30% roussanne



**MILLÉSIME 2018** : Le printemps est extrêmement pluvieux en 2018 mais à partir de mi-juin et tout au long de l'été, les températures ont dépassé les normales de saison. Les vignes ont profité de cette chaleur et les pluies d'août sont arrivées à point nommé pour finaliser le cycle végétatif dans des conditions optimales.

**TERROIR** : Parcelles exposées sud - sud/ouest. Sols sablo limoneux parsemés de galets roulés favorisant finesse et expression aromatique. La présence d'une des rares sources naturelles de l'appellation ainsi que de bois séculaires crée un microclimat, chaud le jour mais frais la nuit, conduisant à la naissance d'un blanc à forte personnalité et accentuant la sensation de fraîcheur en bouche.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : Vendanges manuelles avec tri des raisins sur table. Fermentation du grenache blanc en demi-muid de 600 litres et barriques pour la roussanne (1/3 de fûts neufs) avant élevage sur lies fines pendant 7 mois (90% demi-muid - 10% barriques neuves). L'assemblage a lieu peu avant la mise en bouteille.

**DÉGUSTATION** : Robe pailletée, brillante, aux reflets verts dorés. Un nez intense aux arômes généreux qui s'étend vers des notes agrume (citron jaune) et fruits du verger (pêche et poire). En bouche beaucoup de matière et de suavité. Le boisé est fin, bien intégré. La finale est longue, complexe sur des notes minérales, vivaces et très fraîches. Un vin superbe que l'on peut déguster dans sa jeunesse ou préférer attendre quelques années !

**ACCORD METS & VIN** : À déguster sur un poisson de roche, gras et relevé, un foie gras ou encore en fin de repas pour accompagner un vieux comté.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 13,5°

