



# Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Les Clavelles 2015



Châteauneuf-du-Pape rouge  
100% grenache noir

**MILLÉSIME 2015** : Millésime généreux que ce soit en couleur, structure et maturité mais surtout généreux en quantité, ce qui est plutôt rare à Châteauneuf-du-Pape connu pour ses rendements faibles. Les vendanges étalées dans le temps ont contribué au bon déroulement des fermentations, donnant naissance à des vins riches, très équilibrés et d'une belle complexité.

**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.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : 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.

**DÉGUSTATION** : 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.

**ACCORD METS & VIN** : S'accordera parfaitement à des viandes délicates, un médaillon de veau par exemple.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

