



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Les Clavelles 2016



Châteauneuf-du-Pape rouge
100% grenache noir

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 : 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 : Vendangés à la main et triés dès réception en cave, ces raisins sont alors encuvés 100% en vendange entière. L'extraction se déroule sereinement par pigeage et remontage quotidien pendant environ 20 jours. Ensuite le vin est entonné pour 12 mois dans des demi muids de 600 litres et des pièces de 228 litres, âgés de moins de 3 ans et en chênes français.

DÉGUSTATION : Le nez est un mélange de fraise, d'épices douces et de bois de santal. Très complexe et fin, le vin surprend par sa personnalité à la fois délicate et profonde. Un vin sans aucun doute racé, frais, dont la qualité tannique se rencontre rarement.

ACCORD METS & VIN : S'associera parfaitement à des viandes de bœuf braisées.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

