



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Clos de Beauvenir 2021

Châteauneuf-du-Pape blanc

70% roussanne, 30% grenache blanc



MILLÉSIME 2021 : Des pluies régulières, des températures modérées durant l'été, pas de stress hydrique au vignoble : les raisins blancs ont été cueillis en excellent état sanitaire avant l'épisode orageux de septembre. Un volume plus important de Clairette (30%) ajouté à des Roussannes au bel équilibre vont produire des vins blancs d'une grande tension et d'un bel équilibre !

TERROIR : Les sols sablo-limoneux parsemés de galets roulés apportent finesse et expression aromatique. La présence à proximité d'une des rares sources naturelles de l'appellation ainsi que de bois séculaires créent un microclimat, chaud le jour mais frais la nuit et aide à produire des vins blancs à forte personnalité.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Nos raisins sont cueillis à la main à juste maturité pour conserver leur pleine expression aromatique. Les cépages sont isolés pendant la fermentation en demi-muids et l'élevage sur lies fines se poursuit pendant près de 9 mois (100% demi-muid). L'assemblage final se fera juste avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Robe pâle, brillante, de couleur or aux reflets verts. Au nez le vin se livre sur un registre d'arômes délicats : des notes agrume accompagnées de senteurs florales (acacia) et d'accents de fruits à noyau (pêche blanche). En bouche finesse, complexité et précision. La finale est un bouquet de fraîcheur : senteurs végétales anisées et touches citronnées. Ce Clos de Beauvenir 2021 s'exprime tout en vivacité, en tension et avec une minéralité bien présente. La tension du vin témoigne de la belle acidité de ce millésime 2021.

ACCORD METS & VIN : Curry de lotte, poissons grillés au fenouil.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

