



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Les Clavelles 2019

Châteauneuf-du-Pape rouge
100% grenache noir



MILLÉSIME 2019 : L'année rencontre des conditions climatiques presque parfaites, seul défi : un été particulièrement chaud et sec qui commence dès fin juin avec presque 40°C et des températures de plus de 30°C pendant plusieurs semaines. Les vendanges s'échelonnent 3 mois durant, du 30 août pour les blancs au 1er octobre 2019 pour les derniers grenaches noirs. Les rendements globaux ont été bons, permettant l'élaboration de vins rouges riches, massifs et denses mais avec beaucoup d'arômes et une remarquable longueur en finale, promettant un beau potentiel de garde !

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 : Robe rubis clair aux reflets grenat. Le nez est très démonstratif, rendant le bouquet très complexe : fruits noirs (cassis et prune), pétales de rose, également des notes herbacées et épicées (bois de santal). En bouche, même complexité : le vin est à la fois généreux sur les baies noires, puissant, concentré (cèdre, d'écorce d'orange typique de Châteauneuf du Pape), mais aussi fin et racé sur des notes florales (pivoine). La grande qualité des tanins, encore jeunes, l'incroyable luxuriance et la longueur en bouche, renforcent le sentiment de vivre un moment unique et privilégié !

ACCORD METS & VIN : A déguster avec un tataki de thon rouge.

DEGRÉ D'ALCOOL : 16°

