



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE

Clos de Beauvenir 2022
Châteauneuf-du-Pape blanc
56% roussanne, 44% grenache blanc



MILLÉSIME 2022 : Il a mis les équipes à l'épreuve : des températures élevées dès le printemps, un déficit hydrique marqué durant de longues semaines et surtout une mini tempête le 14 août avec son épisode de grêle, autant de facteurs de stress qui vont malmener une grande partie du vignoble. Les vignes cependant vont nous surprendre par leur résilience, notamment nos Grenaches. Ainsi les vins blancs se révèlent-ils fins et élégants malgré la chaleur intense du millésime !

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 or pâle aux reflets verts. Au nez des arômes marqués de fruits du verger (poire, pêche jaune mûre) avec des touches exotiques (mangue) mêlées de délicates notes vanillées et pâtisseries. En bouche, on retrouve la puissance et la rondeur du millésime mais sans lourdeur : on perçoit une très jolie fraîcheur avec du fruit (ananas et agrumes). Bel équilibre de l'ensemble pour un vin à apprécier dès à présent et pour de longues années encore !

ACCORD METS & VIN : Filet mignon de porc à l'ananas crème vanille, Jarret de veau sauce crémeuse aux morilles, Homard 'Thermidor'

DEGRÉ D'ALCOOL : 15°

