



# Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



## Château La Nerthe 2022

### Châteauneuf-du-Pape blanc

49% Grenache blanc, 33% Roussanne, 12% Clairette, 6% Bourboulenc



**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** : Sols variés d'argilo-calcaire, de sablo-argileux et de grès parsemés des fameux galets roulés. La présence sur le domaine de l'une des rares sources naturelles de l'appellation Châteauneuf-du-Pape entourée de bois séculaires crée un microclimat, chaud le jour mais frais la nuit, aide précieuse à la conception de vins blancs à forte personnalité !

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE** : Les raisins entiers vendangés à la main sont pressés pour en extraire lentement les meilleurs jus. La fermentation de la Roussanne se déroule en pièces de 228 et 600 litres (1/3 de futs neufs) pour y être élevée sur lies fines. La Clairette sera pour partie vinifiée en cuve inox avec contrôle de température et pour partie en demi-muids pour un élevage sur lies fines. L'assemblage a lieu peu avant la mise en bouteille au printemps suivant la récolte.

**DÉGUSTATION** : Robe limpide et brillante aux reflets vert clair. Le nez est exhubérant sur des notes de fruits du verger (poire et pêche jaune) aussitôt suivi par des accents agrume (citron jaune). La bouche onctueuse livre des saveurs exotiques d'ananas et de vanille. En finale, cette cuvée marie à merveille l'élégance des vins du Château La Nerthe avec la densité de ce millésime : le boisé discret souligne le bel équilibre entre les amers rafraîchissants (cédrat) et la rondeur végétale (anis).

**ACCORD METS & VIN** : Filet de merlu, sauce aneth et fenouil ; céleri en croute de sel, crème au curry ou blanquette de veau aux morilles.

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 14.5°

