



# Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



## Les Clavelles 2020

Châteauneuf-du-Pape Rouge  
100% Grenache noir



**MILLÉSIME 2020** : 2020 est marqué par la précocité exceptionnelle du cycle végétatif. Les précipitations quoique faibles seront suffisantes pour permettre aux sols de reconstituer leur réserve d'eau et faire face à la vague de chaleur estivale heureusement moins intense qu'en 2019. Les épisodes pluvieux de fin août et fin septembre vont ralentir la maturité des baies. Indemnes de maladies, les raisins seront généreux, produisant un volume supérieur à 2019 sur l'ensemble des parcelles. Les vendanges vont s'étaler sur plusieurs semaines, cépage par cépage, pour se terminer le 6 octobre avec quelques vieux grenaches noirs.

**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** : Jolie couleur rubis teintée de reflets violines. Le nez complexe s'ouvre sur des notes fruitées (cassis), florales (pivoine) et végétales (laurier). En bouche, le vin se révèle tout en délicatesse et rondeur sur un registre de fruits mûrs (cerises) accompagné d'une partition herbacée et réglissée (senteurs de 'garrigue'). Beaucoup de finesse en finale : les tanins élégants soulignent la pureté du fruit. Les Clavelles, cuvée atypique de Grenache, dévoile ici son terroir, estompe le caractère puissant du cépage et capte toute l'élégance de Château La Nerthe.

**ACCORD METS & VIN** : 'Canard à l'orange'

**DEGRÉ D'ALCOOL** : 15°

