



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE

Clos de Beauvenir 2024
Châteauneuf-du-Pape blanc
62% Grenache blanc, 38% Roussanne



MILLÉSIME 2024 : 2024 est marqué par une pluviométrie importante tout au long du printemps, entraînant une forte pression mildiou sur notre vignoble, en particulier sur nos précieux grenaches. Également impactés par la coulure, les grappes de notre cépage-roi vont se faire rares. Heureusement la complémentarité de notre encépagement, associée à des conditions chaudes et sèches bénéfiques en période de maturation, nous permet de façonner des vins blancs frais et équilibrés. Les rouges quant à eux vont dévoiler un fruit mûr, avec une belle aromatique et des tanins tout en finesse. Nos minutieux élevages promettent d'affiner encore davantage cet élégant 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 : Nez ouvert et charmeur, évoquant l'ananas mûr et les agrumes. Après une légère aération, se révèlent des arômes de viennoiserie (frangipane, croissant) et de fleurs blanches (acacia, fleur d'oranger). Comme toujours, notre Clos de Beauvenir s'exprime avec classe, alliant concentration et fraîcheur en bouche, le tout dans un parfait équilibre. Une généreuse persistance aromatique, délicatement sublimée par l'élevage, confère à ce millésime une remarquable complexité portée par une finale très longue et d'élégants amers.

ACCORD METS & VIN : Poulet fermier au four et son gratin de fenouil avec ail en chemise

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5% vol.

