



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE

Clos de Beauvenir 2025
Châteauneuf-du-Pape blanc
60% Roussanne, 40% Grenache blanc



MILLÉSIME 2025 : L'automne 2024 et l'hiver qui suit sont particulièrement pluvieux, garantissant des réserves d'eau suffisantes pour aborder la saison 2025 avec sérénité. L'été s'installe véritablement fin juin, marqué par des températures élevées et une absence de pluie. Puis, début août, une vague de chaleur accélère la maturation des baies. Les vendanges 2025 débutent le 26 avec les raisins blancs, rapidement suivis des rouges. D'importantes précipitations fin septembre accélèrent la récolte des dernières grappes, sans pour autant altérer la grande diversité des profils aromatiques. Ainsi, chaque cépage blancs offre-t-il une expression unique, apportant équilibre, finesse et fraîcheur aux assemblages finaux.

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 : Belle robe dorée aux reflets verts. Le nez est profond et complexe : délicats arômes floraux (tilleul), agrumes confits avec des notes d'épices douces et une pointe de menthol. Intense en bouche, le vin s'ouvre sur des saveurs de fruits mûrs, alliant à la fois beaucoup de volume et une belle tension. De fines notes boisées et mentholées prolongent la finale, menant vers une amertume élégante et subtile (zeste d'agrumes).

ACCORD METS & VIN : Risotto aux coquilles Saint-Jacques, escalope de veau aux morilles et aux cèpes, fromages crémeux, asperges sauce hollandaise.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13% vol.

