



Château La Nerthe - Clos de Beauvenir

2014

● Vallée du Rhône

Châteauneuf du Pape AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :**13,5°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

60% Roussanne, 30% Clairette, 6%
Grenache Blanc, 4% Bourboulenc

Ample et puissant



Domaine

Jouissant d'une situation qui l'accrédite comme l'un des premiers terroirs de Châteauneuf-du-Pape, le Château la Nerthe dispose d'un vignoble de 88 hectares, au sol argileux ballasté de galets roulés. Le Clos de Beauvenir est une production confidentielle issue des parcelles de Roussanne et Clairette enserrant le Château plusieurs fois centenaire. Il s'agit d'un vin de gastronomie et de fête.



Vinification

La récolte est manuelle puis triée pour éliminer les raisins insuffisamment murs. Ils sont amenés au pressoir pour en extraire les meilleurs jus. La fermentation de la roussanne se déroule en pièce de 228 litres (1/3 de fûts de chêne neufs) pour y être élevée sur lies fines afin d'accentuer la complexité et la finesse de ce vin de garde. L'assemblage a lieu peu avant la mise en bouteille.



Dégustation

Au nez, on découvre des arômes de brioche, de chèvrefeuille, d'agrumes et de fleurs blanches, annoncent un vin complexe. En bouche, l'association de fruits murs sur des tons miel et d'une acidité bien présente qui confirme le côté « hors normes » de cette cuvée. En finale, une belle longueur sur des notes d'amande et de noix.



Conseil de service

Servir le vin plutôt frais entre 9 et 12°C selon sa maturité, avec une poularde à la crème, du foie gras, des langoustes, des homards grillés, ou encore des poissons et fruits de mer.