



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE



Les Clavelles 2017

Châteauneuf-du-Pape Rouge

100% Grenache noir



MILLESIME 2017: Le millésime se caractérise par une météo remarquable qui a conduit à une récolte précoce, plutôt faible mais d'une belle qualité. Les températures mi-mai déjà au-dessus de la normale ont entraîné une floraison rapide et dès le début de l'été chaleur et sécheresse ont accéléré la maturation des raisins.

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 belle densité toute méridionale !

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Vendangés à la main, soigneusement triés à leur arrivée en cave, les raisins sont alors encuvés en vendange entière en cuve bois pour la fermentation. Des pompages quotidiens sont effectués pour assurer une extraction optimale. La macération dure 3 à 4 semaines. L'élevage se fera pour partie en foudre et pour partie en barriques durant 12 mois (chêne français).

DÉGUSTATION : Belle robe rouge aux reflets violets. Nez puissant et complexe : petits fruits rouges mûrs (myrtille), notes de «garrigue» avec des arômes floraux (bourgeons de cassis). La bouche est riche et ronde : composée de cerises et d'épices (poivre blanc) avec des accents méridionaux (laurier, thym, réglisse). La finale est à la fois élégante et puissante, douce et équilibrée. Une cuvée 100% grenache atypique à forte personnalité !

ACCORD METS & VIN : Civet de lièvre, Daube de sanglier.

ALCOHOL DEGREE : 15°

