



Château La Nerthe

CINQ SIÈCLES D'ÉLÉGANCE

Clos de Beauvenir 2023
Châteauneuf-du-Pape blanc
52% Roussanne, 48% Grenache blanc



MILLÉSIME 2023 : L'hiver 2022-2023 est doux et très sec, heureusement les pluies en fin de printemps permettent au vignoble de se développer parfaitement avec une pression mildiou marginale. L'été qui suit, chaud et sec, ne déclenche qu'un stress hydrique modéré. Une vague de chaleur mi-août va accélérer la récolte des 1ers raisins blancs (Roussanne) mais les pluies arrivent et les vendanges vont se poursuivre sereinement jusqu'à fin septembre avec nos dernières Clairettes. Les conditions de ce millésime 2023 vont nous permettre pour la 1ère fois d'isoler 14 lots différents de blancs et confirmer ainsi un travail de précision et de sélection à la parcelle sans aucune contrainte de temps !

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 : Jolie robe brillante, couleur or, aux reflets verts. Le nez dévoile des arômes de fruits frais (pêche blanche) réhaussés d'amande et de noisette avec quelques légères notes mentholées voire fumées. La bouche oscille entre fraîcheur et douceur (nectarine). L'élevage parfaitement maîtrisé apporte à l'ensemble beaucoup de profondeur. Une cuvée d'une grande élégance à la finale empreinte de finesse, assurément un vin que l'on pourra faire vieillir quelques années !

ACCORD METS & VIN : Noix de St Jacques et crème de topinambour aux noisettes, Côte de veau aux morilles, Risotto aux cèpes

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

