



Château La Nerthe - Châteauneuf du Pape Blanc

Vignoble

Propriété de la famille Richard depuis 1985, le Château La Nerthe est un des domaines les plus beaux et les plus réputés de Châteauneuf du Pape. La première mise en bouteille à la propriété à lieu en 1784. Aujourd'hui dirigé par Rémi Jean, les 92 hectares de vignes sont conduits en agriculture biologique, sans engrais chimique, ni désherbant, ni pesticide de synthèse. Le terroir, très représentatif de l'appellation, alterne sables, argiles, calcaires et les fameux galets roulés.

Vinification

Vendanges manuelle avec tri des raisins sur table. Les raisins entiers sont amenés au pressoir pour en extraire lentement les meilleurs jus. La fermentation de la Roussanne se déroule en pièces de 228 et 600 litres (1/3 de futs neufs) pour y être élevée sur lies fines. Les autres cépages sont d'abord

vinifiés en cuve inox avec contrôle de température pour ensuite être conservés sur leurs lies fines. L'assemblage a lieu peu avant la mise en bouteille.

Dégustation

Robe jaune pâle. Au nez, on retrouve des arômes de fruits à noyau (pêche, abricot) et de fleurs blanches. En bouche, il est paré d'une belle complexité, aux notes d'agrumes (citron vert), de fruits exotiques (ananas, mangue) avec une belle acidité. C'est un Châteauneuf-du-Pape au boisé fin et bien intégré, où la finale est expressive sur des notes zestées et minérales persistante.

Cépage : 49% Grenache blanc, 33% Roussanne, 12% Clairette, 6% Bourboulenc

Goût et saveur : Vif et sec

Taux d'alcool : 14°

Allergène : Sulfites

Il se marie parfaitement avec les coquillages, les crustacés et les poissons accompagnés de sauces aux herbes de Provence. Servir à 10-12°C.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant