



## Château La Nerthe - Châteauneuf du Pape Blanc

2021

● Vallée du Rhône

Châteauneuf du Pape AOP

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

### Cépage

43% Roussanne, 30% Clairette, 25% Grenache blanc, 2% Bourboulenc

# Vif et sec



## Domaine

Propriété de la famille Richard depuis 1985, ce domaine de 5 siècles d'histoire viticole, située au coeur de l'appellation, compte 90 hectares de vignes. Le château est certifié en agriculture biologique depuis 1998, le terroir y est très représentatif de l'appellation, alternant sables, argiles, calcaire ainsi que les fameux galets roulés. Le sous-sol, quant à lui, est composé de molasses burdigaliennes, véritables traits d'union entre les différents terroirs de l'appellation.



## 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.



## Conseil de service

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