



Château La Nerthe - Cuvée Les Clavelles

2016

● Vallée du Rhône

Châteauneuf du Pape AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :** 14,5°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

100% Grenache Noir

Puissant et charpenté



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

Vendangés à la main et triés dès réception en cave, ces raisins sont alors encuvés 100% en vendange entière. L'extraction se déroule sereinement par pigeage et remontage quotidien pendant environ 20 jours. Ensuite, le vin est élevé pour 12 mois dans des vieux fûts (70%) et foudres (30%).



Dégustation

Le nez est un mélange de fraise, d'épices douces et de bois de santal. Très complexe et fin, le vin surprend par sa personnalité à la fois délicate et profonde. Un vin racé, frais et élégant.



Conseil de service

S'associera parfaitement à des viandes de boeuf braisées.