



Châteauneuf-du-Pape
Blanc
2007
Château La Nerthe
(culture biologique)

Caractéristiques

Région :	Rhône Sud
Appellation :	Châteauneuf-du-Pape
Encépagement :	41% Grenache blanc, 42% Roussane, 12% Clairette et 5% Bourboulenc
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Galets roulés sur socle argileux
Situation :	En plateaux, diverses parcelles
Production moyenne :	20 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	30hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, fermentation malolactique bloquée
Elevage :	9 mois (70 % en cuve et 30% en fûts de chêne)
Vinificateur :	Alain Dugas
Propriétaire :	Famille Richard

Analyse

Visuel :	Robe jaune pâle.
Olfactif :	Le nez intense et mûr développe des parfums d'abricot, de pêche blanche et de poire, typiques de l'appellation. Une petite touche d'anis étoilé apporte un supplément de complexité à cet ensemble fort agréable.
Gustatif :	L'attaque de bouche est nette et fraîche malgré un gras intense qui prend rapidement le relais. Le corps riche et opulent n'est pas dénué de finesse grâce à la belle acidité qui prolonge les saveurs.
Global :	La Nerthe propose un vin blanc complet dans une appellation où pour éviter la lourdeur et la richesse, il faut néanmoins mettre la main au portefeuille.

Dix-verres

Apogée :	2009-2020
Prix estimé à ce jour :	41.00-€TTC – Tarif club : 36 € TTC
Accords mets - vin :	Pâtes à l'ail rose, brandade de morue.
Service :	Carafer 1 heure, servir à 12°C