



SAUMUR BLANC

Cuvée des Nerleux 2019

Existe en demi-
bouteille



PRODUCTION

Cépage : 100% Chenin
Terroir : Argilo-calcaire
Situation : Coteaux
Superficie : 2 hectares
Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux
Rendement : 45 hl/ha



VINIFICATION

Vendanges avec plusieurs tris du 27 septembre au 30 septembre 2019.
Pressurage long et débourage minutieux avant séjour sur bourbes fines.
Fermentation à basse température (16-17°)
Degré : 13,5° - Acidité totale : 5,0 – Sucres résiduels : <1 g



ELEVAGE

Elevage court en cuve puis filtration avant la mise en bouteilles fin Janvier 2020.



SERVICE : 10-12 °

Ce vin est parfait pour une consommation rapide... mais il évoluera également sur quelques années



DEGUSTATION

C'est avec une grande brillance presque cristalline que **la robe** jaune serin avec de délicats reflets argentés se livre avec une belle intensité.

Le premier nez est élégant, vif et pétulant, les arômes de fruits exotiques attaquent un concerto tonitruant. Le Chenin livre ses arômes de mangues puis apparaissent les notes florales (chèvrefeuille, tilleul, fleurs printanières...).

La bouche, est dans une parfaite continuité avec un joli velouté et une belle fraîcheur gustative... un très joli vin alliant la maturité et la fraîcheur septentrionale.

Jean-Michel MONNIER - Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

- Crustacés (langoustines, homards ou langoustes grillés ou en sauce)
- Tartares de poissons, poissons fumés
- Poissons grillés ou en sauce crémée, tartes au poisson, au crabe...
- Fromages de chèvres (frais, secs, cendrés...froids ou chauds)

