



# SAUMUR CHAMPIGNY

## Cuvée des Nerleux 2019

Existe en demi-bouteille



### PRODUCTION

Terroir : Argilo-calcaire  
Cépage : Cabernet franc  
Superficie : 15 hectares  
Rendement : 45 hl/ha  
Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux



### VINIFICATION

Vendanges du 30 septembre au 7 octobre 2019  
Egrappage total des raisins  
Macération courte : 16 jours avec un délestage et contrôle des températures (23-26°)  
Oxygénation douce en fin de fermentation malo-lactique  
Degré : 13,5° - Acidité : 3,4



### ELEVAGE

Court, en cuves Inox avec des soutirages délicats  
Légère oxygénation avant mise en bouteilles courant mars 2020



### SERVICE : 15-17 °

Ce vin évoluera encore 2 à 4 ans, mais il est parfait pour une consommation immédiate !



### DEGUSTATION

**La robe** est lumineuse, couleur rubis profonde, avec des reflets violines !

**Le nez** est gourmand avec une belle expression de petits fruits rouges frais caractéristique du cépage Cabernet Franc, avec une touche de bourgeon de cassis et des notes entêtantes de fleurs printanières.

**L'attaque en bouche** est élégante, fine et délicate. Structure équilibrée autour de tanins soyeux très souples. Arômes de petits fruits rouges à dominante de fraises et de cerises.

*Jean-Michel MONNIER - Œnologue*



### ASSOCIATIONS GOURMANDES

- Nombreuses charcuteries (Rillauds d'Anjou, rillettes, jambons fumés...)
- Poissons de rivière à chair dense avec une sauce au vin rouge montée au beurre
- Pot au feu ou tête de veau
- Boudin noir froid ou poêlé, grillades de porc
- Tartares ou carpaccios de bœuf
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert)

