

## Clos Paulette 2019



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée de Saumur Blanc, issue de vieilles vignes, plantées face à la maison de Paulette Neau, notre mamie vigneronne.



## Production

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : Chenin

**Superficie** : 2 hectares

**Rendement** : 30 hl/ha

Situation : le Clos derrière la maison de Paulette. Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux.



## Vinification

Attente patiente d'une maturité la plus poussée possible du Chenin, le 20 septembre 2019 pour obtenir de beaux raisins jaunes, une riche complexité aromatique et une belle rondeur du cépage ligérien, tout en gardant une pointe de fraîcheur aromatique et structurale.

Après le pressurage, débordage minutieux avec un long séjour sur bourbes fines.

Degré : 13.5° - Acidité totale : 5.4 - Sucres résiduels : <1 g



## Elevage

Elevage court en cuve, puis filtration avec la mise en bouteille fin décembre 2019



## Service : 10-12°C

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

DOMAINE DE  
NERLEUX




## Dégustation

La couleur jaune serin est brillante presque cristalline. Elle refléchet toute la parfaite maturité des grains de chenin sur ce millésime précoce ensoleillé.

L'attaque olfactive est puissante et dense. **Le nez** est très gourmand, avec des arômes de fruits exotiques. Le cépage ligérien s'exprime avec un volupté et une grande suavité.

**La bouche** est particulièrement souple avec une touche de vivacité qui apporte un joli équilibre.

*Jean-Michel MONNNIER, œnologue*



## Accords Mets/vin

- Crustacés (langoustine, homards ou langoustes grillés ou en sauce)
- Poissons grillés ou en sauce crémée
- Tartares de poissons et poissons fumés
- Viandes blanches en duo terre/mer
- Nombreux fromages de chèvre (frais, secs, cendrés, froid ou chaud)