

Cuvée de Printemps 2019



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée printanière de Saumur Champigny qui vous ravira par sa fraîcheur et ses notes florales.



Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Cabernet Franc

Superficie : 1.5 hectares

Rendement : 45 hl/ha

Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux



Vinification

Vendange mécanique du 30 Septembre au 7 Octobre 2019

Égrappage total des raisins

Macération très courte de 15 jours. Contrôle des températures (23-26°C) et une partie en thermovinification.

Oxygénation douce en fin de fermentation malo-lactique

Degré 13.6°C - Acidité 3.15



Elevage

Très court, en cuves Inox avec deux soutirages délicats.

Légère oxygénation avant mise en bouteilles fin janvier 2020



Service : 13 -16°C

Idéal dès à présent - Conservation 1 à 2 ans

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

La robe est magnifique, à l'image du soleil chaud et brûlant de ce millésime solaire, grenat sombre, presque noir.

Avec une grande gourmandise et une riche expression, **le nez** s'épanouit autour des arômes de fruits noirs, mais aussi de pâte de fruits rouges (framboises, cerises) et une touche de fleur des champs. Un nez enjôleur et très printanier !

L'attaque en bouche est ronde, suave et souple à la fois, à l'image d'une pâte de fruit de framboise. La fin de bouche est légère, sans tanins, avec une pointe de fraîcheur, la "marque" de nos vins ligériens.

Jean-Michel MONNIER, œnologue



Accords Mets/vin

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



Distinctions

Médaille d'or - Concours des Ligiers 2020