

Cuvée des Nerleux 2019

Existe en demie

DOMAINE DE
NERLEUX

Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée de Saumur Blanc



Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Chenin

Superficie : 2 hectares

Rendement : 45 hl/ha

Situées sur les coteaux. Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux.



Vinification

Vendanges avec plusieurs tris du 27 septembre au 30 septembre 2019. Pressurage long et débourbage 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 bouteille fin janvier 2020.



Service : 10-12°C

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



Dégustation

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 mangue, 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 MONNNIER, œnologue



Accords Mets/vin

- Crustacés (langoustines, homards ou langoustes grillés ou en sauce)
- Tartare de poissons, poissons fumés
- Poissons grillés ou en sauce crémée, tartes au poisson, au crabe...
- Fromages de chèvre (frais, secs, cendrés, froid ou chaud)