

## 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 Champigny qui vous ravira par sa fraîcheur et ses notes florales.



## 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

Vendange mécanique du 30 Septembre au 7 Octobre 2019

Égrappage total des raisins

Macération courte : 16 jours avec un délestage et un contrôle des températures (23-26°C)

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°C

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



## Dégustation

**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 de 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*



## 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.
- Pot au feu ou tête de veau
- Boudin noir froid ou poêlé, grillades
- Tartares ou carpaccios de boeuf
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert ...)