

Saumur Rosé 2019



Amélie Neau, 9ème génération de vigneronns 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 hectare

Rendement : 45 hl/ha

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

Vinification

La récolte du cépage Cabernet franc a été réalisée le 27 septembre et le 4 octobre 2019 à une belle maturité sur la parcelle des Commanderies.

La vendange a été entièrement égrappée, puis un pressurage direct a permis d'obtenir cette couleur très claire.

Degré : 13,7° - Acidité : 4 - Sucres résiduels : <1 g

Elevage

Un léger débouillage, puis une fermentation à basse température ont permis d'affiner la structure pour valoriser au mieux le potentiel qualitatif et aromatique.

L'élevage court a été adapté à la sortie précoce de ce type de vin frais et flatteur avec une mise en bouteilles fin décembre 2019.

Service : 8-9°C

A consommer dès maintenant et sur 1 ou 2 ans.

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

La robe est rose très pâle et possède de jolis reflets saumon.

C'est avec gourmandise que **le nez** se livre, avec une tendresse et une belle vivacité, avec des arômes de petits fruits rouges (cerises, framboises et groseilles) qui côtoient les arômes de pêches de vigne et de bonbons apportés par la fermentation à basse température.

La bouche est à l'image du nez, gourmande, explosive de fruits rouges et d'agrumes et on perçoit une belle fraîcheur très ligérienne.

Jean-Michel Monnier, œnologue.

Accords Mets/vin

Ce vin très fruité pourra s'associer à de nombreux mets :

- Salades composées (salade de civelles de Loire, taboulé à la menthe, salade de champignons de Saumur frais à la ciboulette citronnée, duo de crabes...)
- Poissons grillés (maquereaux, saumon, sardines, fritures d'éperlans ...)
- Pizzas et autres spécialités d'Europe du Sud (pâtes fraîches)
- Grillades de viandes blanches, brochettes ou volailles en sauce.