

## Clos Paulette 2020



Amélie Neau, 9ème génération de vigneronns 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 des Nerleux derrière la maison de Paulette. Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux.



## Vinification

Attente d'une belle maturité du Chenin, les 2 et 10 Septembre 2020 pour obtenir de beaux raisins jaunes, une riche complexité aromatique tout en gardant une pointe de fraîcheur aromatique et structurale.

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

Degré : 14° - Acidité totale : 5.2 - Sucres résiduels : 2 g



## Elevage

Elevage court en cuve, puis filtration avec la mise en bouteille fin 2020



## Service : 10-12°C

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

DOMAINE DE  
NERLEUX


## Dégustation

**La couleur** jaune serin brillante et cristalline retranscrit parfaitement avec son intensité le potentiel de ce millésime précoce.

**Le nez** reste frais et tonique malgré la belle maturité des raisins. Les arômes floraux de tilleul et de verveine côtoient es fruits blancs et jaunes mûrs (abricot, pêche, mirabelle). Les arômes d'agrumes (citrons jaunes et pamplemousses) tonifient et dynamisent l'ensemble.

**La bouche** est souple et tendue. On retrouve crescendo la riche complexité olfactive.

*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)