

# Saumur Rosé 2020



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée de Saumur Rosé qui vous ravira par sa fraîcheur et ses arômes fruités.

## Production

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 90% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

**Superficie** : 1 hectare

**Rendement** : 45 hl/ha

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

## Vinification

Récoltes de Cabernet franc les 15 et 16 Septembre et le Cabernet Sauvignon le 17 Septembre 2020, à la fraîche pour éviter les oxydations des grains sains et mûrs.

La vendange a été entièrement égrappée, puis pressurée directement pour obtenir cette couleur très claire.

Degré :12.5° - Acidité : 4.3 - 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 mi décembre 2020.

## Service : 8-9°C

A consommer dès maintenant et sur 1 ou 2 ans.

DOMAINE DE  
NERLEUX



## Dégustation

De faible intensité, très attractive **la couleur** litchi possède une très légère pointe violacée dans les pourtours du disque.

**Le nez** est d'une grande fraîcheur et d'une belle gourmandise. Joviale, l'expression débute par de petits fruits rouges (fraise des bois, groseille, cerise) puis des notes de bonbons acidulés avant la fraîcheur du pamplemousse rose.

**La bouche** est souple, aérienne, parfaitement équilibrée avec une finale sur la vivacité et la fraîcheur. Ce Saumur Rosé ravira les palais exigeants des amateurs de rosés.

*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.