

Cuvée des Nerleux 2020

Existe en demie-bouteilles

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 : 3 hectares

Rendement : 45 hl/ha

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



Vinification

Vendanges les 16, 17 et 18 Septembre 2020.

Pressurage long et débordage minutieux avant séjour sur bourbes fines.

Fermentation à basse température (15-17°)

Degré 13.7° - Acidité totale : 3.7 - Sucres résiduels : 2.5 g



Elevage

Elevage court en cuve puis filtration avant la mise en bouteille fin janvier 2021.



Service : 10-12°C

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



Dégustation

La robe jaune aux nuances serin présente de délicats reflets or vert.

C'est avec une belle fraîcheur, une belle dynamique olfactive que le **nez** s'exprime avec des arômes de fruits blancs (pêches, pommes), jaunes (mirabelles), agrumes (citrons, pamplemousses) mais surtout exotiques (mangues...) avant des notes florales entêtantes de tilleul et de chèvrefeuille.

L'**attaque en bouche** est veloutée et équilibrée, suave et tonique.

Jean-Michel MONNNIER, œnologue



Accords Mets/vin

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



Distinctions

Médaille d'or - Concours des Vins du Val de Loire 2021