

Cuvée de Printemps 2020

Sans sulfites ajoutés

DOMAINE DE
NERLEUX

Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée printanière de Saumur Champigny, vinifié sans sulfites ajoutés sur ce premier millésime, qui vous ravira par sa fraîcheur et ses notes florales.



Production

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : Cabernet Franc
Superficie : 2.5 hectares
Rendement : 45 hl/ha
Parcelle des Commanderies. Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux



Vinification

Vendanges le 22 Septembre 2020
Égrappage total des raisins
Macération très courte de quelques jours. Contrôle des températures pour vinifier les jus entre 15 et 17°C.

Sans sulfites ajoutés

Degré 13.4°C - Acidité 3.15



Elevage

Très court, en cuves Inox avec deux soutirages délicats.
Légère oxygénation avant mise en bouteilles fin janvier 2021



Service : 14 -16°C

Idéal dès à present - Conservation 1 à 2 ans



Dégustation

La robe est lumineuse, plus violine que grenat, éblouissante par sa grande puissance et sa pureté.

Le nez explose de finesse et de générosité autour des arômes de petits fruits rouges frais et cuits. C'est un festival aromatique de fraises, de framboises et de cerises, sans oublier les fleurs printanières qui apportent une fraîcheur vivifiante.

La fraîcheur se poursuit **en bouche** par la présence des arômes printaniers mais aussi par la délicatesse des tannins et le velouté de la structure.

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.
- Boudin noir froid ou poêlé, grillades
- Tartares ou carpaccios de boeuf
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert ...)



Distinctions

Médaille d'argent - Concours des Vins de Saumur 2021
1 étoile au Guide Hachette des Vins 2022