

# Clos des Châtaîns 2019

Existe en demie, magnum et jéroboam

DOMAINE DE  
NERLEUX



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée de Saumur Champigny issue de vieilles vignes (50 à 80 ans) plantées sur nos terroirs calcaires du turonien.

## Production

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : Cabernet Franc

**Superficie** : 5 hectares

**Rendement** : 40 hl/ha

Situées sur des coteaux et mi-pente, plantées entre 1933 et 1950.

## Vinification

Vendange du 4 au 7 Octobre 2019.

Egrappage total des raisins.

Macération longue et douce : de 21 à 24 jours, contrôle des températures (23-29°C), 1 délestage

Degré : 13.9° - Acidité : 3.3

## Elevage

En fin de fermentation malo-lactique, après le deuxième soutirage, le vin est oxygéné par bullage à l'air comprimé afin de valoriser toute la complexité aromatique et d'étoffer la charpente. Pré-assemblage des différentes cuves en été 2020 puis, fin de l'élevage jusqu'à la mise en bouteille en novembre 2020.

## Service : 18-20°C

Parfait pour une consommation immédiate mais pourra évoluer 3 à 8 ans sans soucis.

## Dégustation

**La robe** est grenat avec quelques reflets violacés, signe d'une parfaite maturité, des raisins et d'un soin particulier lors de l'élevage.

**Le nez** se révèle au fur et à mesure autour des arômes de fruits rouges et noirs cuits, une pointe florale d'iris et une touche végétale de tabac brun, exprimant une belle suavité et une grande profondeur.

**La bouche** est ample. On retrouve parfaitement toutes les caractéristiques aromatiques et structurales du Cabernet Franc. Les tannins sont présents, mais pas agressifs, apportant de l'allonge au vin et lui permette d'avoir du répondant sur des mets un peu gras et gouteux.

*Jean-Michel Monnier, œnologue*

## Accords Mets/vin

- Viandes rouges tendres (Tournedos Rossini, tartare de boeuf, cotelettes d'agneau...)
- Viandes gouteuses rôties ou grillées : pièce du boucher grillée, épaule d'agneau à l'ail ...
- Petits gibiers à plumes et à poils, et leurs homologues de basse cour : civet de lièvre au vin rouge...
- Fromages, qu'ils soient à croûte fleurie (brie, Saint-Marcellin) ou à croûte lavée.

## Distinctions

Sélection Le Point - Septembre 2021