

Cuvée des Nerleux 2020

Existe en demie

DOMAINE DE
NERLEUX

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



Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Cabernet Franc

Superficie : 15 hectares

Rendement : 45 hl/ha

Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux

CONVERSION BIO EN COURS



Vinification

Vendange mécanique à partir du 21 Septembre 2020 jusqu'au 01 Octobre

Macération courte : 16 jours avec un délestage et un contrôle des températures (23-26°C)

Oxygénation douce en fin de fermentation malo-lactique

Degré : 13.5° - Acidité : 3.4



Elevage

Court, en cuves Inox avec des soutirages délicats.

Légère oxygénation avant mise en bouteilles courant mars 2021.



Service : 15 - 17°C

Ce vin évoluera encore 2 à 4 ans, mais il est parfait pour une consommation immédiate.



Dégustation

La robe est magnifique rouge rubis avec des reflets violines étincelants.

Le nez est très jovial avec ses arômes de petits fruits rouges, de fleurs printanières et une pointe d'anis apportant une grande fraîcheur vivifiante.

La bouche est souple, légère, parfaitement équilibrée comme on les apprécie dans l'AOP Saumur Champigny. La légère impression de tanins est juste suffisante pour apporter du relief gustatif pour des accords avec des mets estivaux.

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



Distinctions

Sélection Le Point - Septembre 2021