

Clos Paulette 2021



Amélie Neau, 9ème génération de vigneronns au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée de Saumur Blanc, issue de vieilles vignes, plantées face à la maison de Paulette Neau, notre mamie vigneronne.



Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Chenin

Superficie : 1,5 hectares

Rendement : 40 hl/ha

Situation : le Clos des Nerleux derrière la maison de Paulette, à Saint-Cyr. Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux.

CONVERSION BIO EN COURS



Vinification

Attente d'une belle maturité du Chenin, les 29 et 30 Septembre, et le 12 Octobre 2021 pour obtenir de beaux raisins jaunes, une riche complexité aromatique tout en gardant une pointe de fraîcheur aromatique et structurale.

Après le pressurage, débourbage minutieux avec un long séjour sur bourbes fines.

Degré : 13° - Acidité totale : 5.7 - Sucres résiduels : <1 g



Elevage

Elevage court en cuve, puis filtration avec la mise en bouteille fin janvier 2022



Service : 10-12°C

Ce vin est parfait pour une consommation rapide ... mais évoluera également très bien sur quelques années

DOMAINE DE
NERLEUX




Dégustation

C'est avec une grande brillance, presque cristalline que la **couleur** jaune-vert retranscrit parfaitement la fraîcheur tonique de ce millésime.

Comme un bouquet de fleurs printanières, dominées par les effluves de tilleul, et d'acacia, **le nez** est vif... très juvénile. Les arômes de fruits blancs (pêches et mirabelles), mais surtout les notes d'agrumes (citrons jaunes et verts) renforcent ce dynamisme olfactif.

La bouche est souple, fraîche, tonique, avec une pointe acidulée dynamique. Cette belle droiture, élancée, est renforcée par des arômes de pamplemousses et de citrons jaunes qui confortent cette belle impression ligérienne.

Jean-Michel MONNNIER, œnologue



Accords Mets/vin

- Crustacés (langoustine, homards ou langoustes grillés ou en sauce)
- Poissons grillés ou en sauce crémée
- Tartares de poissons et poissons fumés
- Viandes blanches en duo terre/mer
- Nombreux fromages de chèvre (frais, secs, cendrés, froid ou chaud)



Distinctions

Médaille de bronze - Concours des Vins du Val de Loire 2022