

## Cuvée de Printemps 2021

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** : 1.5 hectares

**Rendement** : 50 hl/ha

Localisation : parcelle des Commanderies, Saint-Cyr-en-bourg.

Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux

**CONVERSION BIO EN COURS**



## Vinification

Vendanges délicates les 11 et 18 Octobre.

Égrappage total des raisins.

Macération très courte de quelques jours. Contrôle des températures pour vinifier une partie des jus entre 22 et 23°C, l'autre partie en macération à chaud pour obtenir un vin gourmand .

**Sans sulfites ajoutés**

Degré 12.9°C - Acidité 3.70



## Elevage

Très court, en cuves Inox avec un soutirage délicat.

Légère oxygénation avant mise en bouteilles mi février 2022



## Service : 14 -16°C

Idéal dès à present - Conservation 1 à 2 ans



## Dégustation

**La robe** est rouge violine avec une grande intensité, et des reflets rubis d'une grande brillance signe d'une belle fraîcheur et grande pureté.

**Le nez** s'exprime autour des arômes de fruits rouges, de fleurs printanières, avec un côté extrêmement juvénile grâce notamment à l'absence de sulfites qui permet une véritable libération de cette riche complexité aromatique.

**La bouche** est souple, veloutée, fine et délicate à l'image de millésime 2021. Une toute petite présence de gaz carbonique excite légèrement les papilles gustatives et permet une meilleure conservation du vin pour les mois à venir en absence de sulfites. Un très joli vin facile et gourmand pour les plats de cet été.

*Jean-Michel MONNIER, œnologue*



## Accords Mets/vin

- 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'or - Concours des Vins de Saumur 2022

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