

Cuvée des Nerleux 2021

Existe en demie-bouteilles

DOMAINE DE
NERLEUX

Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée de Saumur Blanc



Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Chenin

Superficie : 3 hectares

Rendement : 50 hl/ha

Situées sur les coteaux de Brézé. Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux.

CONVERSION BIO EN COURS



Vinification

Vendanges du 01 au 04 Octobre 2021.

Pressurage long et délicat, débordage minutieux avant séjour sur bourbes fines.

Fermentation contrôlée à basse température (17-18°)

Degré 12.5° - Acidité totale : 4.8 - Sucres résiduels : <1 g



Elevage

Elevage court en cuve puis filtration avant la mise en bouteille fin janvier 2022.



Service : 10-12°C

Ce vin est parfait pour une consommation rapide ... Mais il évoluera également sur quelques années



Dégustation

Très jolie robe étincelante jaune serin avec une pointe verte... signe de beaucoup de jeunesse à l'image de ce millésime.

Le nez avec un grand dynamisme se livre tout en fraîcheur et en vivacité principalement sur des arômes de fruits blancs (poires, pommes granny), jaunes (mirabelles), une touche d'agrumes (citrons jaunes, pamplemousses) et une finale de fruits exotiques (mangues...).

La bouche est souple, veloutée avec une belle structure parfaitement équilibrée. Les arômes d'agrumes, de fleurs et de fruits exotiques couplés à une impression de fraîcheur dynamisent la fin de bouche.

Jean-Michel MONNNIER, œnologue



Accords Mets/vin

- Crustacés (langoustines, homards ou langoustes grillés ou en sauce)
- Tartare de poissons, poissons fumés, sushis ...
- Poissons grillés ou en sauce crémée, tartes au poisson, au crabe...
- Fromages de chèvre (frais, secs, cendrés, froid ou chaud)



Distinctions

Médaille d'or - Concours des Vins de Saumur 2022

Médaille d'argent - Concours des Vins du Val de Loire 2022