

Saumur Rosé 2021



Amélie Neau, 9ème génération de vigneronns au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée de Saumur Rosé qui vous ravira par sa fraîcheur et ses arômes fruités.

Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 90% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Superficie : 1 hectare

Rendement : 50 hl/ha

Situation : sur les coteaux. Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux.

CONVERSION BIO EN COURS

Vinification

Récoltes de Cabernet franc le 8 Octobre et le Cabernet Sauvignon le 28 Septembre 2021, à la fraîche pour éviter les oxydations des grains sains et mûrs.

La vendange a été entièrement égrappée, puis pressurée directement pour obtenir cette couleur très claire.

Degré :13° - Acidité : 3.7 - Sucres résiduels : <1 g

Elevage

Un léger débourage, puis une fermentation à basse température ont permis d'affiner la structure pour valoriser au mieux le potentiel qualitatif et aromatique.

L'élevage court a été adapté à la sortie précoce de ce type de vin frais et flatteur avec une mise en bouteilles fin janvier 2022.

Service : 4 à 6°C

A consommer dès maintenant et sur 1 ou 2 ans.

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

De faible intensité, **la robe** présente une couleur pomelo avec de reflets saumonés.

C'est avec beaucoup de délicatesse et un peu retenue que **le nez** s'exprime sur des arômes de petits fruits rouges, des notes florales et une pointe végétale. Les arômes frais et suaves de bonbons acidulés viennent compléter la complexité aromatique.

La bouche est souple, aérienne, bien équilibrée avec une finale sur la vivacité et la fraîcheur.

Jean-Michel Monnier, œnologue.

Accords Mets/vin

Ce vin très fruité pourra s'associer à de nombreux mets :

- Salades composées (salade de civelles de Loire, taboulé à la menthe, salade de champignons de Saumur frais à la ciboulette citronnée, duo de crabes...)
- Poissons grillés (maquereaux, saumon, sardines, fritures d'éperlans ...)
- Pizzas et autres spécialités d'Europe du Sud (pâtes fraîches)
- Grillades de viandes blanches, brochettes ou volailles en sauce.

Distinctions

Médaille de bronze - Concours des Vins de Saumur 2022