

Saumur Rosé 2022

DOMAINE DE
NERLEUX



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons 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 : 100% Cabernet Franc

Superficie : 1 hectare

Rendement : 50 hl/ha

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

LABELLISE AGRICULTURE BIO

Vinification

Récolte le 16 septembre "à la fraîche" pour éviter les oxydations des grains parfaitement sains et mûrs.

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

Degré :13,5° - Acidité : 3.8 - Sucres résiduels : 2,5 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.

Dégustation

La robe est belle, lumineuse, très attractive, une superbe couleur pomelo avec de reflets saumonés vifs.

En nez, l'attaque olfactive s'émancipe dans un premier temps sur des effluves printaniers de petits fruits rouges (fraises, framboises, groseilles...) et de fleurs bleues (iris, violette), puis très vite des notes de pamplemousses roses prennent le relais avec gourmandise et puissance !

La bouche est légère, fine, élégante, très aérienne... On retrouve sur le palais, les sensations et les arômes de pamplemousses roses avec une pointe d'acidité et surtout beaucoup de 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.