

Clos des Châtaîns 2021

Existe en demie, magnum et jéroboam

DOMAINE DE
NERLEUX



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée de Saumur Champigny issue de vieilles vignes (50 à 80 ans) plantées sur nos terroirs calcaires du turonien.

Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Cabernet Franc

Superficie : 5 hectares

Rendement : 40 hl/ha

Situées sur des coteaux et mi-pente, plantées entre 1933 et 1950.

CONVERSION BIO EN COURS

Vinification

Vendanges les 14 et 15 Octobre 2021.

Egrappage total des raisins.

Macération longue et douce : de 19 à 21 jours, contrôle des températures (23-28°C), remontages en douceur à l'aide d'un ballon de 20hl inséré dans la cuve que l'on dégonfle chaque jour.

Degré : 13.7° - Acidité : 3.5

Elevage

En fin de fermentation malo-lactique, le vin est aéré puis soutiré sur les 15 mois suivants et avec parcimonie, pour sauvegarder la complexité aromatique. Pré-assemblage des différentes cuves en novembre 2022 puis, fin de l'élevage jusqu'à la mise en bouteilles en décembre 2022.

Service : 18-20°C

Parfait pour une consommation immédiate mais pourra évoluer 3 à 8 ans sans soucis.

Dégustation

La robe rouge grenat est d'une belle profondeur et d'une belle limpidité.

L'attaque olfactive se livre sur des arômes de fruits rouges à dominante de cerises, une pointe de fougère et de fleurs bleues.

La bouche est souple et ronde à la fois. On retrouve les arômes perçus au nez, de petits fruits rouges avec une pointe de fruits noirs et des notes de réglisse. Les tanins sont soyeux avec leurs petits grains si caractéristiques du terroir de tuffeau du saumurois.

Jean-Michel Monnier, œnologue

Accords Mets/vin

- Viandes rouges tendres (Tournedos Rossini, tartare de boeuf, cotelettes d'agneau...)
- Viandes gouteuses rôties ou grillées : pièce du boucher grillée, épaule d'agneau à l'ail ...
- Petits gibiers à plumes et à poils, et leurs homologues de basse cour : civet de lièvre au vin rouge...
- Fromages, qu'ils soient à croûte fleurie (brie, Saint-Marcellin) ou à croûte lavée.

Distinctions

Médaille d'or - Concours des Vins Saumurois 2023

Médaille de bronze - Concours des Vins du Val de Loire 2023

1 étoile - Guide Hachette des Vins 2024