SAUMUR BLANC

Cuvée des Nerleux 2023

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 Saint-Cyr et Brézé. Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux.
LABELLISE AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vinification

Vendanges les 25 et 26 septembre 2023 afin de sauvegarder la complexité aromatique, la fraicheur et la belle structure du cépage ligérien.
Pressurage long et délicat, débourbage minutieux avant séjour sur bourbes fines.
Fermentation contrôlée à basse température (17-18°)
Degré 12,50° - Acidité totale : 4 - Sucres résiduels : 0.5 g

Elevage

Elevage court en cuve puis filtration avant la mise en bouteille fin janvier 2024.

Service : 10-12°C

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

Dégustation

Tout d'abord, dans le verre, **la robe** éblouie par sa pureté et son aspect cristallin, puis les reflets jaune serin avec des nuances vertes expriment toute la fraicheur et la jeunesse du millésime 2023.

Le nez est un véritable « concerto aromatique » ... Les petits fruits blancs à dominante de pêches attaquent la symphonie, puis très vite les fruits exotiques de mangues, de maracuja et de litchis prennent le relais au milieu des arômes de fleurs entêtantes (magnolia, seringat et chèvrefeuille) !

La bouche est à l'image du nez fraiche et tonique en attaque, puis une enveloppe charnelle envoute le palais et adoucit la dynamique du millésime 2023… Sans être acide celui-ci a pour signature une certaine verticalité…

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, froids ou chauds)

Distinctions

Liger d'argent - Concours des Ligers 2024

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

Domaine de Nerleux - Amélie NEAU - 4, rue de la Paleine 49260 BELLEVIGNE-LES-CHATEAUX Tél : 02.41.51.61.04 - www.nerleux.fr - contact@nerleux.fr