SAUMUR BLANC

Clos Paulette 2023

Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée de Saumur Blanc, issue de vieilles vignes, plantées face à la maison de Paulette Neau, notre mamie vigneronne.

Production

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : Chenin
Superficie : 1,5 hectares
Rendement : 40 hl/ha
Situation : le Clos des Nerleux derrière la maison de Paulette, à Saint-Cyr. Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux.
LABELLISE AGRICULTURE BIO

Vinification

Vendanges sur plusieurs jours du 16 au 22 septembre 2023 pour obtenir une riche complexité aromatique tout en gardant une pointe de fraîcheur aromatique et structurale.
Après un long pressurage, débourbage minutieux avec un long séjour sur bourbes fines.
Fermentation contrôlée à basse température (17-18°)
Degré : 13° - Acidité totale : 4 - Sucres résiduels : 0.5g

Elevage

Elevage pointilleux et court en cuve, puis filtration avec la mise en bouteille fin janvier 2024

Service : 10-12°C

Ce vin est parfait pour une consommation rapide ... mais évoluera également très bien sur quelques années

Dégustation

Dès le service dans le verre, **la robe** interpelle. De teinte jaune serin elle présente de délicats reflets verts, vifs et brillants.

Délicat lors de la première approche, **le nez** poursuit sa libération olfactive avec une grande fraicheur, et des arômes de fruits blancs et jaunes (mirabelle, pêches et abricots). Puis très vite, on découvre une pointe minérale rappelant le calcaire nourricier des caves saumuroises, et pour finir les fleurs printanières entêtantes comme le tilleul caractéristique du cépage chenin.

La bouche, est étonnante : souple et ronde en attaque, puis la présence de perlant affine les contours en apportant de la fraicheur et un tonus dynamique qui allonge la fin de bouche

Jean-Michel MONNNIER, œnologue

Accords Mets/vin

- Crustacés (langoustine, homards ou langoustes grillés ou en sauce)
- Poissons grillés ou en sauce crémée
- Tartares de poissons et poissons fumés
- Viandes blanches en duo terre/mer
- Nombreux fromages de chèvre (frais, secs, cendrés, froid ou chaud)

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