

# Cuvée de Printemps 2023

**Sans sulfites ajoutés**

DOMAINE DE  
NERLEUX



Amélie Neau, 9ème génération de vigneronns au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée printanière de Saumur Champigny, vinifié sans sulfites ajoutés sur ce premier millésime, qui vous ravira par sa fraîcheur et ses notes florales.



## Production

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : Cabernet Franc

**Superficie** : 1.5 hectares

**Rendement** : 50 hl/ha

Localisation : parcelle des Commanderies, Saint-Cyr-en-bourg.

Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux

**LABELLISE AGRICULTURE BIO**



## Vinification

Vendanges délicates en septembre 2023, à belle maturité.

Égrappage total des raisins.

Macération très courte de quelques jours. Contrôle des températures pour vinifier une partie des jus entre 22 et 23°C, l'autre partie en macération à chaud pour obtenir un vin gourmand .

**Sans sulfites ajoutés**

Degré 13°C - Acidité 3



## Elevage

Très court, en cuves Inox avec un soutirage délicat.

Légère oxygénation avant mise en bouteilles fin janvier 2024



## Service : 14 -16°C

Idéal dès à present - Conservation 1 à 2 ans



## Dégustation

**La robe** est éblouissante : rouge violine avec une belle intensité, d'une grande fraîcheur avec des reflets brillants, signe d'une grande pureté juvénile.

**Le premier nez** confirme cette jeunesse et fougue... les petits fruits rouges frais attaquent ce concerto tonitruant avec des effluves de fraises des bois, de cerises fraîches et de framboises mures et juteuses. Puis les fleurs printanières des bords de Loire du « jardin de la France » apportent une élégance et une fraîcheur très ligérienne.

**La bouche** est souple, veloutée, fine et délicate à la fois. L'absence de sulfites renforce l'impression fruitée et la libère avec force... on a l'impression de croquer dans un fruits rouges frais, mur, sucré et juteux.

*Jean-Michel MONNIER, œnologue*



## Accords Mets/vin

- Charcuteries (Rillauds d'Anjou, rillettes, jambons fumés ...)
- Poissons de rivières à chair dense
- Boudin noir froid ou poêlé, grillades
- Tartares ou carpaccios de bœuf
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert ...)