

Cuvée des Nerleux 2022

Existe en demie

DOMAINE DE
NERLEUX



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée de Saumur Champigny qui vous ravira par sa fraîcheur et ses notes florales.

Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Cabernet Franc

Superficie : 15 hectares

Rendement : 45 hl/ha

Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux

LABELLISE AGRICULTURE BIO

Vinification

Vendanges du 17 au 21 septembre 2022

Macération courte : 16 jours avec un délestage et un contrôle des températures (23-26°C)

Oxygénation douce en fin de fermentation malo-lactique

Degré : 13.5° - Acidité : 3.09

Elevage

Court, en cuves Inox avec des soutirages délicats.

Légère oxygénation avant mise en bouteilles en mars 2023.

Service : 15 - 17°C

Ce vin évoluera parfaitement 2 à 4 ans, mais il est parfait pour une consommation immédiate.

Dégustation

Dès le service, **la robe** rubis avec une parure violette vous transporte dans l'univers des vins jeunes et friands.

Le nez confirme cette fraîcheur gourmande, avec une expression de petits fruits rouges frais à dominante de fraises, fraises des bois, de cerises fraîches et juteuses. Une pointe florale de fleurs printanières lui apporte une impression aérienne d'une grande élégance.

Élégance que l'on retrouve **en bouche** autour d'une structure fine, souple et totalement harmonieuse. Les tanins très peu présents se font discrets... même s'ils permettent une garde sereine sur 3 ans minimum.

Jean-Michel Monnier, œnologue

Accords Mets/vin

- Nombreuses charcuteries (Rillauds d'Anjou, rillettes, jambons fumés ...)
- Poissons de rivières à chair dense avec une sauce au vin rouge réduite montée au beurre.
- Pot au feu ou tête de veau
- Boudin noir froid ou poêlé, grillades
- Tartares ou carpaccios de boeuf
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert ...)

Distinctions

Médaille d'or - Concours Général Agricole de Paris 2024

90/100 - Bettane + Desseauve 2024

Liger d'argent - Concours des Ligiers 2024

Médaille d'argent - Concours des Vins Saumurois 2023