



Alliant tradition et modernité, **Amélie** met tout en œuvre pour vous proposer des vins typiques des appellations saumuroises mais également des cuvées plus étonnantes.

Régulièrement récompensées, elles reflètent le savoir-faire d'une vigneronne qui a à cœur de préserver le patrimoine qui lui a été confié.

La diversité de nos appellations, l'exigence que nous apportons à la vinification ainsi que notre **démarche environnementale** (conversion vers une agriculture biologique sur l'ensemble des 30 Ha) nous permettent de vous proposer de jolies cuvées, pour tous vos moments de dégustation.



www.nerleux.fr



Amélie NEAU

4, rue de la Paleine
Saint Cyr en Bourg
49260 BELLEVIGNE LES CHATEAUX
Tél. : 02 41 51 61 04
GPS : 47,1932128 - 0,060261
E-mail : contact@nerleux.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h
English spoken
Portes Ouvertes : week-end du 8 mai



www.nerleux.fr



DOMAINE DE NERLEUX



AMÉLIE NEAU

Vigneronne

SAUMUR CHAMPIGNY

SAUMUR BLANC

SAUMUR ROSÉ

COTEAUX DE SAUMUR

CRÉMANT DE LOIRE



Le Domaine de Nerleux est un domaine familial, situé à Saint-Cyr-en-Bourg. Les Nerleux, Loups Noirs en vieux français, ont laissé place depuis longtemps à la vigne et c'est Amélie NEAU, 9ème génération de vignerons qui est à la tête du Domaine depuis 2010.

Cette propriété familiale vous charmera par ses bâtisses (du XVIIème et XVIIIème siècle) en pierre de tuffe. Cette pierre calcaire offre des vins amples et souples aux tanins soyeux.

Au-delà du **tuffeau**, l'équipe du Domaine s'applique à vous accueillir dans une ambiance conviviale et vous propose **différentes activités** à découvrir seul(e), en famille ou entre amis : jeu de piste, escape game, visites guidées... Un gîte est également disponible le temps d'un weekend ou de vacances plus prolongées.



SAUMUR BLANC

Les Nerleux

-  Chenin
-  Arômes floraux, fruits blancs et exotiques, bouche avec une pointe de fraîcheur
-  Coquilles St-Jacques, fruits de mer, langoustines, poissons grillés ou en sauce crème
-  Servir à 10/12°C
-  1-2 ans



SAUMUR BLANC

Clos Paulette

-  Chenin
-  Notes florales avec arômes d'agrumes et fruits méditerranéens, bouche tonique et équilibrée
-  Crustacés, poissons grillés en sauce crème ou en tartare, viandes blanches ou fromages de chèvre
-  Servir à 10/12°C
-  2-3 ans



SAUMUR BLANC

Les Loups Blancs

-  Chenin
-  Arômes de fruits exotiques et compotés avec des notes grillées et vanillées, bouche ronde et élégante dotée d'une belle puissance
-  Poissons nobles, viandes blanches, crustacés grillés, fromages à pâte dure
-  Servir à 10/12°C
-  5-7 ans



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

SAUMUR CHAMPGNY

Les Nerleux

-  Cabernet franc
-  Arômes de fleurs (iris, violette), fruits rouges (fraises, framboises, groseilles), bouche équilibrée et structurée avec des tanins soyeux
-  Charcuteries, viandes blanches, grillades ou même poissons
-  Servir à 15/17°C
-  2-4 ans



SAUMUR CHAMPGNY

Clos des Châtains

-  Cabernet franc
-  Cuvée vieilles vignes aux arômes de fruits noirs (cassis, mûres...) avec les notes d'épices (réglisse, poivre...), bouche riche, ample avec des tanins veloutés
-  Rôtis, viandes rouges en sauce, fromages à pâte molle
-  Servir à 17/19°C
-  Idéal dès à présent et jusqu'à 5-7 ans



SAUMUR CHAMPGNY

Les Loups Noirs

-  Cabernet franc
-  Arômes de fruits noirs caramélisés et notes de bois frais, bouche concentrée avec des tanins denses
-  Viandes rouges goûteuses, gibiers, fromages et gâteaux au chocolat
-  Servir à 18/20°C
-  Carafage conseillé, conservation 7 à 10 ans



SAUMUR CHAMPGNY

Printemps

-  Cabernet Franc
-  Explosion d'arômes de fruits rouges et noirs, notes florales, bouche souple et veloutée avec une légère acidité
-  Charcuteries, tartares, carpaccios, poissons, apéritif
-  Servir à 13/16°C
-  Idéal dès à présent et jusqu'à 1-2 ans



SAUMUR CHAMPGNY

La Louve Alpha

-  Cabernet Franc
-  Arômes de fruits rouges cuits notes boisées et épicées. Bouche dense et d'une grande finesse
-  Viandes rouges et séchées, jambons fumés, gibiers, fromages à pâte molle
-  Servir à 18/20°C
-  Carafage conseillé. Conservation 10 ans et plus



SAUMUR ROSÉ

Les Nerleux

-  Cabernet Franc
-  Arômes de fruits rouges, pêche de vigne et de bonbons, bouche ronde et ample
-  Parfait pour accompagner des salades composées, grillades et poissons grillés
-  Servir à 8/10°C
-  1-2 ans



CRÉMANT DE LOIRE

La Folie des Loups

-  Blanc : Chenin, Chardonnay
Rosé : Cabernet Franc, Chenin
-  Blanc : Fines bulles, arômes de fruits blancs, notes briochées. Élégance et fraîcheur en bouche
Rosé : Arômes de fruits rouges et noirs, très belle fraîcheur fruitée, bouche veloutée et vive
-  Apéritifs, poissons et desserts
-  Servir à 4/5°C
-  Idéal à présent mais aussi jusqu'à 1 à 4 ans



COTEaux DE SAUMUR

Les Loups Dorés

-  Chenin
-  Très belle robe dorée, arômes de fruits blancs et jaunes compotés avec des notes boisées et vanillées, bouche concentrée à l'image des grands liquoreux
-  Apéritifs, foies gras, magrets de canards, fromages persillés, tartes tatin, desserts aux fruits blancs et/ou exotiques
-  Servir à 6/8°C
-  Conservation à vie



CRÉMANT DE LOIRE

L'Art des Loups

-  Chardonnay, Chenin
-  Arômes de fruits blancs et jaunes mûrs avec des notes boisées et vanillées, bouche très fine et complexe
-  Apéritifs, coquillages, poissons fumés en tartare ou carpaccio, desserts...
-  Servir à 4/5°C
-  Idéal dès à présent et jusqu'à 1 à 4 ans



Retrouvez les fiches techniques des cuvées sur www.nerleux.fr