

Cuvée des Nerleux 2024



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



Production

Cépage : Cabernet Franc
Terroir : Argilo-calcaire
Parcelles : "clos 2M et 1,8M
Superficie : ...hectares
Rendement :
Age moyen des vignes :
Travail du sol : Enherbement permanent
Vendanges : 4 Octobre



Vinification

Vendange entièrement égrappée, puis pressurée directement et délicatement pour obtenir cette couleur très claire.
Léger débourage, puis fermentation à basse température afin d'affiner la structure et pour valoriser au mieux le potentiel qualitatif et aromatique.
Degré : 11.2° - Acidité totale : 4 - Sucres résiduels : <0.3g



Elevage

Elevage court en cuve Inox.
Mise en bouteilles fin janvier 2025.



Service : 4 - 6°C

A consommer dès maintenant et sur 1 ou 2 ans.

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

La robe est rose violine.

Le nez est expressif, fruité, avec des notes de bonbons anglais.

La bouche est souple avec une belle fraîcheur.



Accords Mets/vin

- Salades composées (salade de civelles de Loire, taboulé à la menthe, salade de champignons de Saumur frais à la ciboulette citronnée, duo de crabes...)
- Poissons grillés (maquereaux, saumon, sardines, fritures d'éperlans ...)
- Pizzas et autres spécialités d'Europe du Sud (pâtes fraîches)
- Grillades de viandes blanches, brochettes ou volailles en sauce.