

Clos des Châtaîns 2022

Existe en demie, magnum et jéroboam

DOMAINE DE
NERLEUX



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée de Saumur Champigny issue de vieilles vignes plantées sur nos terroirs calcaires du turonien.



Production

Cépage : Cabernet Franc

Terroir : Argilo-calcaire

Parcelles : "Châtaîns" et "Rangs qui Tournent"

Superficie : 5 hectares

Rendement : 40 hl/ha

Age moyen des vignes : 50 à 80 ans

Travail du sol : labour et couvert végétal un rang sur deux

Vendanges : mécaniques du 22 septembre 2022

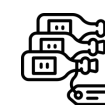


Vinification

Egrappage total des raisins.

Macération longue et douce : de 20 à 22 jours, contrôle des températures (23-28°C), remontages en douceur à l'aide d'un ballon de 20hl inséré dans la cuve que l'on dégonfle chaque jour.

Degré : 14° - Acidité : 3



Elevage

En fin de fermentation malo-lactique, le vin est aéré puis soutiré sur les 15 mois suivants et avec parcimonie, pour sauvegarder la complexité aromatique. Pré-assemblage des différentes cuves en novembre 2023 puis, fin de l'élevage jusqu'à la mise en bouteilles fin janvier 2024.



Service : 18-20°C

Parfait pour une consommation immédiate mais pourra évoluer 3 à 8 ans sans soucis.



Dégustation

La robe rouge grenat est sombre et d'une grande limpidité. Les reflets sont brillants, et ils apportent de la luminosité à la parure.

Le nez est suave à dominante de fruits noirs frais et cuits, avec une pointe de sous-bois, d'humus et de mousse.

La bouche est enveloppée et suave avec presque une sucrosité et un équilibre tactile très soyeux et joliment enveloppé



Accords Mets/vin

- Viandes rouges tendres (Tournedos Rossini, tartare de boeuf, cotelettes d'agneau...)
- Viandes gouteuses rôties ou grillées : pièce du boucher grillée, épaule d'agneau à l'ail ...
- Petits gibiers à plumes et à poils, et leurs homologues de basse cour : civet de lièvre au vin rouge...
- Fromages, qu'ils soient à croûte fleurie (brie, Saint-Marcellin) ou à croûte lavée.



Distinctions

Médaille d'argent - Concours Général Agricole de Paris 2025
Médaille d'argent - Concours des Vins Saumurois 2024