

# Clos Paulette 2024



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée de Saumur Blanc, issue de vieilles vignes, plantées face à la maison de Paulette Neau, notre mamie vigneronne.



## Production

**Cépage** : Chenin

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Parcelles** : Clos de la Chapelle et des Nerleux situé à Saint-Cyr-en-Bourg

**Superficie** : ...hectares

**Rendement** :

**Age moyen des vignes** : 60 ans

**Travail du sol** : Enherbement permanent

**Vendanges** : manuelles du 2 octobre



## Vinification

Pressurage long et délicat suivi d'un débourage minutieux à des températures contrôlées de 12 à 15°C.

Fermentation contrôlée à basse température (17-18°)

Degré : 12.30° - Acidité totale : 5,5 - Sucres résiduels : 0.5g



## Elevage

Elevage sur lies fines en cuve, puis filtration avec la mise en bouteilles fin mars 2025.



## Service : 10 - 12°C

Ce vin est parfait pour une consommation rapide ... mais évoluera également très bien sur quelques années

DOMAINE DE  
NERLEUX



## Dégustation

**La robe** est d'une très jolie couleur jaune serin.

**Le nez** s'exprime sur des notes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs.

**La bouche** est à la fois ronde, veloutée mais aussi très fraîche.



## Accords Mets/vin

- Crustacés (langoustine, homards ou langoustes grillés ou en sauce)
- Poissons grillés ou en sauce crémée
- Tartares de poissons et poissons fumés
- Viandes blanches en duo terre/mer
- Nombreux fromages de chèvre (frais, secs, cendrés, froid ou chaud)



## Distinction

Médaille d'or - Concours des Vins Saumurois 2025