

Cuvée de Printemps 2024



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



Production

Cépage : Cabernet Franc

Terroir : Argilo-calcaire

Parcelles : Saint-Cyr-en-Bourg

Superficie : 15 hectares

Rendement : 55 hl/ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Travail du sol : couvert végétal un rang sur deux et travail du cavaillon

Vendanges : mécaniques du 7 Octobre



Vinification

Egrappage total des raisins.

Macération très courte de quelques jours. Contrôle des températures pour vinifier une partie des jus entre 17 et 20°C, l'autre partie en macération à chaud pour obtenir un vin gourmand .

Sans sulfites ajoutés

Degré : 12° - Acidité : 3.4



Elevage

Très court, en cuves Inox avec un soutirage délicat.

Légère oxygénation avant mise en bouteilles fin janvier 2025.



Service : 14 - 16°C

Idéal dès à présent - Conservation 1 à 2 ans.

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

La **robe** est étincelante, d'une couleur rouge rubis.

Le **nez** dévoile un bouquet de petites fleurs printanières. Les arômes de fruits rouges (cerise, fraise compotée et coulis de framboise), ainsi que des notes de bonbons acidulés, renforcent la fraîcheur olfactive.

En **bouche**, l'attaque est souple et légère, avec la même complexité aromatique.



Accords Mets/vin

- Charcuteries (Rillauds d'Anjou, rillettes, jambons fumés ...)
- Poissons de rivières à chair dense
- Boudin noir froid ou poêlé, grillades
- Tartares ou carpaccios de bœuf
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert ...)