

Cuvée des Nerleux 2023

Existe en demie

DOMAINE DE
NERLEUX



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée de Saumur Champigny qui vous ravira par ses fruits 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 26 au 29 septembre 2023



Vinification

Macération courte : environ 8-10 jours avec une partie en infusion (remontages très légers) et un contrôle des températures (23-26°C).

Degré : 13° - Acidité : 3



Elevage

Elevage de 8-10 mois en cuves Inox avec des soutirages délicats.

Légère oxygénation en fin de fermentation malo-lactique, avant la mise en bouteilles en juillet 2024.



Service : 15 - 17°C

Consommation immédiate, garde de 2 à 5 ans.



Dégustation

La robe rouge rubis présente de délicats reflets violines.

Le nez révèle des arômes de petits fruits rouges frais (cerises, fraises, framboises), puis des notes florales de fleurs printanières ainsi qu'un soupçon d'herbe fraîche.

L'attaque en **bouche** est souple, avec une finale tonique, notes de petits fruits rouges (framboise). Structure équilibrée autour de tanins soyeux caractéristiques des terroirs crayeux.



Accords Mets/vin

- Charcuteries (Rillauds d'Anjou, rillettes, jambons fumés ...)
- Poissons de rivières, tartare de thon rouge
- Pot au feu ou tête de veau
- Boudin noir, grillades
- Tartares ou carpaccios de boeuf
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert ...)



Distinction

Médaille de bronze - Concours des Vins Saumurois 2025