

Cuvée des Nerleux 2024



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée de Saumur Blanc.



Production

Cépage : Chenin

Terroir : Argilo-calcaire

Parcelles : Brézé

Superficie : 3 hectares

Rendement : 50 hl/ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Travail du sol : Enherbement permanent

Vendanges : mécaniques du 15 octobre



Vinification

Pressurage long et délicat, débourbage minutieux avant séjour sur bourbes fines.

Fermentation alcoolique contrôlée à basse température (17-18°)

Degré 11.60° - Acidité totale : 4 - Sucres résiduels : <0.3 g



Elevage

Elevage court en cuve puis filtration avant la mise en bouteille fin janvier 2025.



Service : 10 - 12°C

Ce vin est parfait pour être consommé dès maintenant.

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

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

Le nez est très fruité, avec des arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

La bouche est souple et à l'image du nez avec des notes florales. Finale sur la fraîcheur.



Accords Mets/vin

- Crustacés (langoustines, homards ou langoustes grillés ou en sauce)
- Tartare de poissons, poissons fumés, sushis ...
- Poissons grillés ou en sauce crémée, tartes au poisson, au crabe...
- Fromages de chèvre (frais, secs, cendrés, froids ou chauds)



Distinction

Médaille d'argent - Concours des Vins Saumurois 2025