

Sans réservation
No booking required

🐾 Dégustation - Tasting



Jeu de piste «Sur la Piste des Loups»

en autonomie
Treasure hunt «On the wolves' track»
independant tour.



🐾 «La Randonnée des Loups»

autour du Domaine, en autonomie.
«The Wolf Hike» : around the Domaine,
independant walk.

Avec réservation
Upon reservation

Visite guidée «L'Essentiel des Loups»

Cave troglodytique
et une partie des vignes.
Guided tour : troglodytic cellar
and part of the vineyard.



🐾 **Escape Game**

«À la recherche du mystérieux cépage»
Escape Game «In search of the mysterious
grape variety».

Gîte des Nerleux

8 - 12 personnes.
Holiday cottage : 8 - 12 persons.



Retrouvez aussi nos cuvées :
You can also find our wines :



Cave de la Motte

3, rue des Abbesses
49730 MONTSOREAU

Tél. : 02 41 51 29 87

E-mail : lacavedelamotte@gmail.com

Avril à octobre : weekends et jours fériés.
From April to October :
weekends and bank holidays.



Domaine de Nerleux

4, rue de la Paleine
Saint-Cyr-en-Bourg
49260 BELLEVIGNE-LES-CHATEAUX

Tél. : 02 41 51 61 04
E-mail : contact@nerleux.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 18h.
Open from Monday to Saturday : 10:00 to 18:00.

Portes Ouvertes
weekend du 8 mai.
Open days: weekend of the 8th of May.

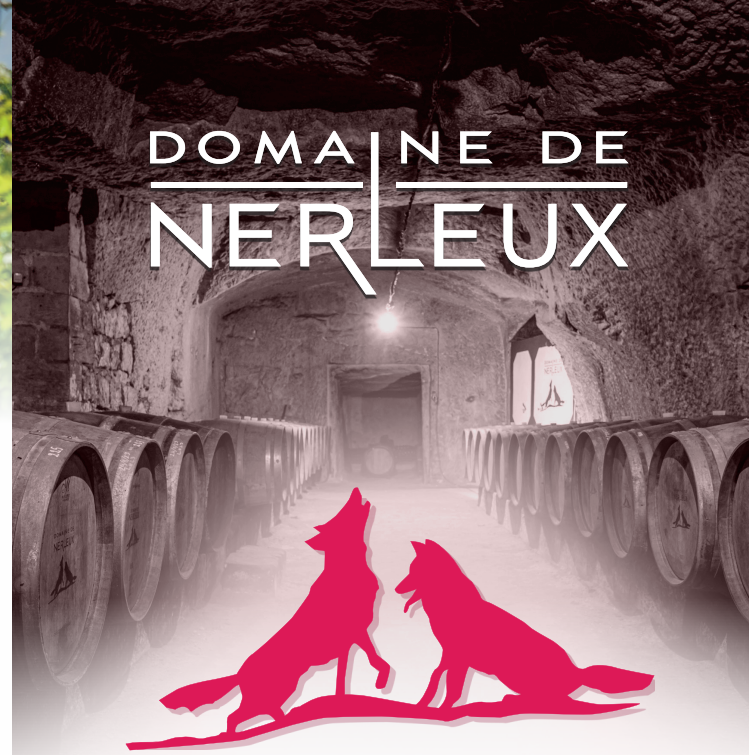


**Amélie
NEAU**

www.nerleux.fr



DOMAINE DE NERLEUX



AMÉLIE NEAU
Vigneronne / Winemaker

SAUMUR CHAMPIGNY

SAUMUR BLANC

SAUMUR ROSÉ

COTEAUX DE SAUMUR

CRÉMANT DE LOIRE



Le Domaine

Le Domaine de Nerleux est un domaine familial situé à 8 km au sud de Saumur. Les Nerleux, Loups Noirs en vieux français, ont laissé place depuis longtemps aux vignes et Amélie, 9ème génération et 1ère femme vigneronne de la famille Neau, a repris le Domaine en 2010.

Dans le respect du patrimoine qui lui a été confié, cette vigneronne passionnée est toujours à la recherche de nouvelles idées pour faire mieux. Elle conduit ses 28 hectares de vignes en agriculture biologique et l'exigence qu'elle s'impose à la vigne se retrouve dans ses bouteilles. Amélie révèle ainsi chacun de ses terroirs pour vous proposer une large gamme de cuvées d'exception alliant vins de plaisir et cuvées parcelaires.

La convivialité et le savoir-bien-faire sont des valeurs partagées par l'ensemble de l'équipe. Elles contribuent à la notoriété du Domaine et au développement de l'œnotourisme qui s'impose comme une évidence dans ce cadre idyllique en tuffeau.

The Domaine de Nerleux is a family wine estate located 8 km south of Saumur, in the Loire Valley. The Nerleux, Black Wolves in old French, have long since gone, leaving the area to the vines. Amélie is the 9th generation and the first woman winemaker of the family Neau and has managed the estate since 2010.

In respect of the heritage entrusted to her, this passionate winemaker is always seeking new ideas to improve. She manages her 28 hectares of vineyards using organic farming practices, and the high standards she applies to the vines are reflected in her bottles.

Amélie reveals the unique qualities of each of her terroirs to offer a wide range of exceptional cuvées, combining wines for pleasure and single vineyard cuvées.

Hospitality and expertise are values shared by the entire team. They contribute to the estate's reputation and the growth of winetourism, which has become a natural fit in this idyllic tuffeau-stone setting.



SAUMUR BLANC - *Chenin*

Blanc sec / Dry White

Les Nerleux

- Notes florales avec arômes de fruits blancs, bouche fraîche.
- Apéritifs, fruits de mer, poissons.
- 10/12°C
- Idéal dès à présent.

Floral and white fruits aromas, with a hint of freshness on the palate. Appetizer, seafood, fish.



Clos Paulette

- Notes florales avec arômes d'agrumes, bouche tonique.
- Crustacés, poissons, viandes blanches, fromages de chèvres.
- 10/12°C
- Idéal dès à présent, peut vieillir.

Floral notes with citrus aromas, fresh mouthfeel. Crustaceans, fish, white meats or goat cheese.



Les Loups Blancs

- Arômes de fruits exotiques et compotés, notes grillées et vanillées, bouche ronde et puissante.
- Poissons nobles, viandes blanches, fromages à pâte dure.
- 10/12°C
- 7 ans et plus

Exotic and stewed fruit aromas, toasted and vanilla hints, round and powerful palate. Rich fish, white meats or hard cheese.



La Louve Blanche

- Arômes de fruits jaunes mûrs, bouche ronde et veloutée.
- Poissons, viandes blanches, fromages.
- 10/12°C
- 7 ans et plus

Ripe yellow fruit aromas, round and velvety palate. Fish, white meats or cheeses.



SAUMUR CHAMPIGNY - *Cabernet Franc*

Rouge / Red



Printemps

- Arômes intenses de fruits rouges et noirs, bouche souple.
- Charcuteries, carpaccios, poissons, apéritif.
- 13/16°C
- Idéal dès à présent

Intense red and black fruit aromas, floral notes, supple on the palate Cold cuts, carpaccio, fish, appetizer.



Les Nerleux

- Arômes floraux, fruités, bouche équilibrée, tanins soyeux.
- Charcuteries, viandes blanches, grillades ou poissons.
- 15/17°C
- Idéal dès à présent.

Floral and red fruit aromas, balanced palate with silky tannins. Cold cuts, white meats, grilled meats or fish.



Clos des Châtaignes

- Arômes de fruits noirs, épices, bouche ample, tanins veloutés.
- Rôtis, viandes rouges en sauce, fromages à pâte molle.
- 17/19°C
- Idéal dès à présent, peut vieillir.

Black fruit aromas, spice hints, rich palate with velvety tannins. Roasts, red meats in sauce, soft cheese.



Les Loups Noirs

- Arômes de fruits noirs caramélisés et bois frais, bouche concentrée, tanins denses.
- Viandes rouges, gibiers, fromages et chocolat.
- 18/20°C
- 10 ans et plus

Caramelized black fruit aromas and fresh wood notes, concentrated palate with dense tannins Red meats, game, cheese or chocolat.



La Louve Alpha

- Arômes de fruits rouges cuits, notes boisées, bouche dense.
- Viandes rouges et séchées, gibiers, fromages à pâte molle.
- 18/20°C
- Carafage conseillé. Conservation 10 ans et plus.

Aromas of cooked red berries, woody and spicy notes. Red and dried meats, game, soft cheese.

SAUMUR ROSÉ - *Cabernet franc*

Rosé sec / Dry Rosé

Les Nerleux

- Arômes de fruits rouges, pêche de vigne, bonbons, bouche ronde.
- Salades composées, grillades et poissons grillés.
- 8/10°C
- Idéal dès à présent.

Red fruit aromas, peach and candy aromas, round palate. Mixed salads, grilled fish.



CRÉMANT DE LOIRE

Sparkling wine

La Folie des Loups

Méthode traditionnelle / Brut

- Blanc : Chenin, Chardonnay, Grolleau gris
- Rosé : Cabernet Franc, Pinot Noir
- Blanc : Fruits blancs, brioche
- Rosé : Fruits rouges et noirs frais
- Apéritifs, poissons et desserts.
- 4/5°C
- Idéal dès à présent.

White : White fruit aromas, brioche notes. Rosé : Fresh red and black fruit aromas. Appetizer, fish or desserts.



L'Art des Loups

Méthode ancestrale / Brut nature

- Blanc : Chenin, Chardonnay
- Rosé : Cabernet Franc, Pinot Noir, Chenin, Grolleau gris
- Blanc : Fruits blancs et jaunes, notes boisées
- Rosé : Fruits des bois, note florales
- Apéritifs, coquillages, poissons, desserts.
- 4/5°C
- Idéal dès à présent.

White : White/yellow fruits, woody notes. Rosé : Aromas of berries and flowers. Appetizer, shellfish, fish, desserts.



COTEAUX DE SAUMUR- *Chenin*

Moelleux, liquoreux / Sweet white

Les Loups Dorés

- Fruits blancs et jaunes compotés.
- Apéritifs, foies gras, magrets, fromages persillés, desserts fruités.
- 6/8°C
- 10 ans et plus

Stewed white and yellow fruit aromas. Appetizer, foie gras, duck breast, blue-veined cheeses, fruit based desserts.

