

Cuvée des Nerleux 2024

Existe en demie



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 4 au 7 octobre 2024



Vinification

Egrappage total des raisins et adaptations des conditions de macération à l'année.

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

Degré : 12,25° - Acidité : 3,4



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 fin juin 2025.



Service : 15 - 17°C

Ce vin évoluera encore 2 ans, mais il est parfait pour une consommation immédiate au printemps 2026 !

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

La robe rubis séduit par sa finesse..

Le nez s'ouvre sur une palette de petits fruits rouges frais et gourmands (cerise, fraise, framboise), enrichie d'une expression florale marquée de rose, de violette et d'iris.

L'attaque en bouche est souple et élégante. Ce Saumur-Champigny léger, séduit par sa fraîcheur et sa buvabilité.



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

Liger d'Or - Concours des Ligiers 2026