

Cuvée des Nerleux 2025



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette belle cuvée de Saumur Rosé qui vous ravira par sa fraîcheur et ses arômes fruités.



Production

Cépage : Cabernet Franc

Terroir : Argilo-calcaire

Parcelles : Saint-Cyr-en-Bourg

Superficie : 1 hectare

Rendement : 40hl/ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Travail du sol : labour sous le cavaillon, travail du sol 1 rang sur 2, enherbement de l'autre rang.

Vendanges : 13 octobre



Vinification

Vendange entièrement égrappée, puis pressurée directement et délicatement pour obtenir cette couleur très claire.

Léger débourage, puis fermentation à basse température afin d'affiner la structure et de valoriser au mieux le potentiel aromatique.

Degré : 13,3° - Acidité totale : 3,7 - Sucres résiduels : <0,2g



Elevage

Elevage court en cuve Inox.

Mise en bouteilles mi-mars 2026.



Service : 4 - 6°C

A consommer dès maintenant et sur 1 ou 2 ans.

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

La robe est d'une délicate teinte rose saumon aux reflets litchi.

Le nez se révèle sur des notes fruitées, amyliques et florales. L'ensemble s'ouvre surtout sur une sensation de grande fraîcheur, vive et tonique.

La bouche est souple, légère et aérienne, portée par une belle vivacité qui accentue cette impression de tension et de verticalité. Une acidité fine, ciselée et parfaitement maîtrisée vient prolonger la dégustation.



Accords Mets/vin

- Salades composées (taboulé à la menthe, salade de champignons de Saumur frais à la ciboulette citronnée, duo de crabes...)
- Poissons grillés (maquereaux, saumon, sardines, fritures d'éperlans ...)
- Pizzas et autres spécialités d'Europe du Sud (pâtes fraîches)
- Grillades de viandes blanches, brochettes ou volailles en sauce.