

## Cuvée des Nerleux 2021

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 sa fraîcheur et ses notes florales.



## Production

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : Cabernet Franc

**Superficie** : 15 hectares

**Rendement** : 45 hl/ha

Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux

**CONVERSION BIO EN COURS**



## Vinification

Vendange mécanique à partir du 8 octobre 2021 jusqu'au 15 Octobre

Macération courte : 16 jours avec un délestage et un contrôle des températures (23-26°C)

Oxygénation douce en fin de fermentation malo-lactique

Degré : 13.5° - Acidité : 3.4



## Elevage

Court, en cuves Inox avec des soutirages délicats.

Légère oxygénation avant mise en bouteilles courant avril 2022.



## Service : 15 - 17°C

Ce vin évoluera parfaitement 3 à 5 ans, mais il est parfait pour une consommation immédiate.



## Dégustation

**La robe** est vive, rouge violine avec une belle intensité, signe d'une belle fraîcheur.

**Le nez** est gourmand, avec une grande fraîcheur des arômes de petits fruits rouges (fraises, framboises, cerises...), et de fleurs printanières.

**La bouche** est souple, gourmande et facile, veloutée et fine avec une pointe de fraîcheur caractéristique de ce millésime. Le terroir de calcaire de cette AOP confirme la grande « buvabilité » de ses vins, idéaux pour les printemps et étés chauds.

*Jean-Michel Monnier, œnologue*



## Accords Mets/vin

- Nombreuses charcuteries (Rillauds d'Anjou, rillettes, jambons fumés ...)
- Poissons de rivières à chair dense avec une sauce au vin rouge réduite montée au beurre.
- Pot au feu ou tête de veau
- Boudin noir froid ou poêlé, grillades
- Tartares ou carpaccios de boeuf
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie, camembert ...)