



SAUMUR BLANC

Cuvée des Nerleux 2017



PRODUCTION

Cépage : 100% Chenin
Terroir : Argilo-calcaire
Situation : Coteaux
Superficie : 2 hectares
Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux
Rendement : 50 hl/ha



VINIFICATION

Vendanges manuelles avec plusieurs tris du 18 septembre au 23 septembre 2017.
Pressurage long et débouillage minutieux avant séjour sur bourbes fines
Fermentation à basse température (17-18°)
Degré : 13,5° - Acidité totale : 4,2 – Sucres résiduels : 0,8g



ELEVAGE

Elevage court en cuve puis filtration avant la mise en bouteilles début Janvier 2018.



SERVICE : 10-12 °

Ce vin est parfait pour une consommation rapide... mais il évoluera également sur quelques années



DISTINCTIONS

- Médaille de Bronze – Salon des vins de Loire d'Angers 2018



DEGUSTATION

Très belle couleur jaune serin, avec des reflets or signe d'une belle maturité.

La première impression olfactive retranscrit parfaitement le caractère exubérant du Chenin avec une dominante fruitée avec une belle fraîcheur de petits fruits blancs et de fruits murs.

La bouche, est souple et ronde avec un bel équilibre gustatif.



ASSOCIATIONS GOURMANDES

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

