



SAUMUR CHAMPIGNY

Cuvée des Nerleux 2017



PRODUCTION

Terroir : Argilo-calcaire
Cépage : Cabernet franc
Superficie : 15 hectares
Rendement : 45 hl/ha
Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux



VINIFICATION

Vendanges du 25 septembre au 5 octobre 2017
Tri manuel avant égrappage total des raisins
Macération courte : 16 jours avec un délestage et contrôle des températures (23-26°)
Oxygénation douce en fin de fermentation malo-lactique
Degré : 13,5° - Acidité : 3,2



ELEVAGE

Court, en cuves Inox avec des soutirages délicats
Légère oxygénation avant mise en bouteilles courant mars 2018



SERVICE : 15-17 °

Ce vin évoluera encore 2 à 4 ans, mais il est parfait pour une consommation immédiate !



DEGUSTATION

C'est avec une belle profondeur que la robe rubis aux reflets violines, éblouit par sa pureté ! On imagine parfaitement les grains de cabernet franc avec une belle maturité sous le soleil de l'été ensoleillé 2017.

Le nez fruité et floral est caractéristique de son terroir de calcaire du saumurois... les petits fruits rouges frais et légèrement compotés débute ce joli concerto aromatique, les fleurs bleues (iris et violettes) confirment la fraîcheur du cépage ligérien et la touche de zan clôture la complexité olfactive !

L'attaque en bouche est souple et veloutée... l'équilibre gustatif très fin et particulièrement printanier, est aussi estivale avec ses petits fruits rouges, et ses tanins finement tactiles...

Jean-Michel MONNIER - Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

- Nombreuses charcuteries (Rillauds d'Anjou, rillettes, jambons fumés...)
- Poissons de rivières à chair dense
- Pot au feu ou tête de veau
- Boudin noir froid ou poêlé aux pommes, grillades
- Tartares ou carpaccios de bœuf
- Fromages à patte molle (reblochon, brie, camembert)

