

SAUMUR-CHAMPIGNY 2023

« Cuvée de Printemps »

Domaine des Nerleux



Situation : Le Domaine de Nerleux, Loups Noirs en vieux français, est ancré sur les terres de St Cyr en Bourg depuis 9 générations. Cette propriété familiale de 47 Ha charme par ses bâtisses du XVIIème et XVIIIème siècle, construites en pierre de tuffe.

Alliant tradition et modernité, Régis Neau et sa fille Amélie mettent tout en œuvre pour proposer des vins typiques de l'appellation Saumur-Champigny. Régulièrement récompensés, ils reflètent le savoir-faire des vignerons qui ont à cœur de préserver le patrimoine qui leur a été confié.

Encépagement : Cabernet Franc 100 %, vinifié sans sulfites ajoutés

Terroir : Sol de Tuffeau (argilo-calcaires)

Température de Service : 16 à 17°C.

Potentiel de Garde : A savourer dans les 2-3 ans

Observations : Un Saumur-Champigny fin, concentré, délicieux de fruits noirs, de minéralité et de poivre noir. La bouche ronde et fraîche s'envole sur des saveurs de baies noires fraîchement cueillie. Le tactile vineux s'appuie sur des tanins souples qui procurent de belles sensations gustatives. La finale élégante révèle quelques touches empyreumatiques qui soulignent la forte personnalité de ce vin au fruit généreux.

Quelques accords : A servir simplement avec du thon rouge, un Carré de veau en croute d'herbes ou un Navarin d'agneau ...

