

SAUMUR ROSE 2023

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. Le tuffeau, roche calcaire de notre région est aussi le composant essentiel de ses terroirs. Généreux, il a la faculté d'absorber les excédents d'eau pour les restituer aux moments les plus opportuns et donner ainsi des vins amples et

souples aux tanins soyeux.

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 vigneron qui ont à cœur de préserver le patrimoine qui leur a été confié.

Encépagement : Cabernet Franc 100 %.

Terroir : Sol de Tuffeau (argilo-calcaires)

Température de Service : 9 à 10°C.

Potentiel de Garde : A savourer dans sa jeunesse

Observations : Un Saumur rosé, gourmand, délicieux de fruits rouges (cerises, framboises, groseilles), aux arômes de pêche de vignes. La bouche ronde et charmeuse s'envole sur des saveurs de fruits fraîchement cueillie. La finale acidulée éveille les papilles... Un joli Rosé de Loire juteux et riche en saveur.



Quelques accords : A servir simplement à l'apéritif, une salade de civelles, Calamar à l'orange, travers de Porc grillé...