

SAUMUR BLANC 2022

« Les Loups Blancs »

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

Encépagement : Chenin 100 %.

Terroir : Sol de Tuffeau (argilo-calcaires)

Température de Service : 9 à 10°C.

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

Observations : Le nez s'ouvre sur l'éclat généreux d'un fruit bien mûr, autour de la pomme Golden, de la poire et de la pêche. Vient ensuite une dimension résolument minérale issu du tuffeau. En bouche, l'entame dense et délicatement beurrée laisse place à une superbe acidité qui dynamise et fusèle la matière. Puissante finale entre fruits blancs, citron confit au sel et peau de pamplemousse.



Quelques accords : Boudin blanc truffé, Sandre au beurre blanc, Ris de veau aux pointes d'asperges vertes...