



DOMAINE NERLEUX SAUMUR BLANC



Cépages :

- Chenin 100%



Vinification :

Vendanges manuelles, fermentation à basse température, élevage pointilleux en cuves puis filtrations avant la mise en bouteille.



Terroir :

Le tuffeau, roche calcaire de la région est aussi le composant essentiel des terroirs.



Dégustation :

Arômes floraux, fruits blancs et exotiques, bouche avec une pointe de fraîcheur.



Accords mets /vin :

Coquilles St Jacques, fruits de mer, langoustines, poissons grillés ou en sauce crémée.