

Les Loups Dorés 2018

DOMAINE DE
NERLEUX

Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée d'exception.



Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Chenin

Superficie : 1 hectare

Rendement : < 25 hl/ha

Taille sévère et enherbement permanent.



Vinification

Attente patiente de la surmaturité des raisins issue de la pourriture noble, puis récolte avec tri manuel des raisins sur cinq passages entre le 9, 18 et 22 octobre 2018.

Degré : 11.5° - acidité totale : 4.8 - sucres résiduels : 97g



Elevage

Fermentation naturelle lente, sur plusieurs semaines (sans levurage) en cuve, avant l'arrêt de la fermentation lorsque l'équilibre gustatif est jugé pertinent. Elevage rapide pour garder la fraîcheur et la mise en bouteilles fin avril 2019.



Service : 5-6°C

Ce vin est parfait pour une dégustation festive et gourmande dès maintenant et évoluera parfaitement bien sur 15 ou 20 ans.



Dégustation

La robe est jaune serin avec des notes or d'une grande brillance presque cristalline.

Le **nez** est d'une grande complexité de fruits blancs très confits (mangue, litchi, kumquat) avec une pointe d'épices.

La bouche est assez dense et toute en rondeur, à la fois fine et délicate à l'image d'une pâte de fruits de coings... Le vin se livre avec tendresse et dentelle. On retrouve en rétro-olfaction la riche complexité aromatique se terminant par une touche de truffe.

Jean-Michel MONNIER, œnologue



Accords Mets/vin

Ce vin de conversation et de gourmandise s'associera avec de nombreux mets :

- Foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés
- Salade de gésiers et magrets de canards
- Fromages persillés (Fourme d'Ambert...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin, ou déposée sur un pain d'épices
- Tartes Tatins aux pommes ou aux végétaux acides (ananas rôti au beurre et flambé au rhum, gratin de fruits blancs)