

# Les Loups Dorés 2017 Dernier tri

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** : 0.5 hectare

**Rendement** : < 20 hl/ha

Situation sur les coteaux exposés sud-ouest pour ces vendanges tardives de vignes de 50 ans environ.

## Vinification

Récolte manuelle de raisins issus de la pourriture noble. Tris successifs sur 2 passages, début octobre et mi octobre.

Fermentation naturelle, très lente, sur plusieurs semaines (sans levurage) en cuve.

Arrêt de la fermentation lorsque l'équilibre gustatif alcool/sucres est jugé pertinent.

Degré : 11.76° - acidité : 4.3 - sucres résiduels ; 155g/l

## Elevage

Elevage minutieux, en partie en barriques (10 mois environ), pour conforter la riche complexité aromatique et la fine structure. Mise en bouteille en septembre 2018.

## Service : 5-6°C

Carafage possible de quelques heures. Conservation à vie.

## Dégustation

**La robe** est jaune or avec de magnifiques nuances dorées et présente une grande brillance.

Le **nez** très complexe s'exprime avec force sur des arômes de fruits confits, de mangues, de fruits de la passion et d'ananas avec une légère note vanillée.

L'attaque en **bouche** est dense et fraîche, avec un petit coté épices douces. Le moelleux s'installe ensuite durablement sur le palais, sans jamais l'alourdir, grâce aux arômes vifs de fruits exotiques qui l'allègent.

*Jean-Michel MONNIER, œnologue*

## Accords Mets/vin

- Foies gras, gésiers et magrets de canards
- Fromages persillés accompagnés de poire pochée
- Tartes Tatin aux pommes, tartes aux abricots et à la pâte d'amande.
- Tous les desserts aux fruits blancs ou aux végétaux acides.

## Distinctions

1 étoile au Guide des Vins Hachette 2020