

Les Loups Noirs 2017

Existe en magnum et mathusalem

DOMAINE DE
NERLEUX



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

Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Cabernet Franc

Superficie : 1.5 hectares

Rendement : 30 hl/ha

Situées sur des coteaux très pentus (parcelle de Tire-Savatte plantées en 1997). Taille sévère, labour sous le cavaillon, travail du sol 1 rang sur 2, enherbement de l'autre rang.

Vinification

Vendanges manuelles les 3 et 4 Octobre 2017. Tri manuel avant égrappage total des raisins. Macération longue et douce : 27 jours dont 12 en marc immergé avec 2 petits délestages et contrôle des températures (23-29°)

Degré 13.5 - Acidité totale : 3.4

Elevage

18 mois en barriques (dont 15% neuves)

Assemblage final avec une partie du même vin élevé en cuve.

Mise en bouteille avril 2019.

Service : 18-20°C

Carafage d'une à deux heure(s) conseillé

Conservation entre 6 et 9 ans.

Dégustation

Très belle couleur rouge rubis dans les pourtours de la **robe** toujours attractive, brillante et lumineuse.

Le nez est généreux, il allie les arômes de fruits rouges, une pointe de tabac, une impression boisée légère et aérienne de l'élevage en barriques avec des effluves de réglisse et de vanille.

L'attaque en bouche est ronde et souple à la fois, avec une pointe de suavité et surtout une finale toujours fraîche, vive et tonique des vins septentrionaux qui les rendent concentrés et digestes à la fois !

Jean-Michel Monnier, œnologue

Accords Mets/vin

- Viandes rouges goûteuses (côte de boeuf grillée aux sarments de vigne, tournedos Rossini, épaule d'agneau au romarin...)
- Petits gibiers à plumes (canard...) ou des gros gibiers à poils (sangliers, chevreuil...)
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier)

Distinctions

Médaille d'or - Concours des Vins de Saumur 2019

Médaille d'argent - Concours Interloire 2019