

La Louve Alpha 2017



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée de Saumur-Champigny, vinifiée intégralement en barriques, qui vous surprendra par sa complexité aromatique.

DOMAINE DE
NERLEUX


Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Cabernet Franc

Superficie : 1.5 hectares

Rendement : 30 hl/ha

Parcelle Tire-Vaud. Taille sévère, labour sous le cavaillon, travail du sol 1 rang sur 2, enherbement de l'autre rang.



Vinification

Attente d'une maturité extrême des baies. Vendanges manuelles délicates le 4 octobre 2017. Tri manuel avant égrappage total des raisins. Macération longue et douce en barriques de 500l : 40 jours avec 2 délestages. Pigeages manuels. Fermentation malo-lactique en barriques également.

Degré : 13.3 - Acidité totale ; 3.7



Elevage

Elevage de 24 mois en barriques neuves de 220L. Assemblage et mise en bouteille fin août 2019.



Service : 18-20°C

Carafage d'une à deux heure(s) conseillé.
Consommation dès à présent et jusqu'à 10 ans.



Dégustation

La robe grenat est profonde, dense, signe d'une récolte de grains très mûrs sur le coteau de Tire Vaud. Les nuances violines, presque bleutées, caractérisent la fraîcheur climatique ligérienne.

Le nez est d'une très belle complexité aromatique : retrouvailles des arômes de fruits rouges cuits du raisin, des effluves boisées - épicées (vanille et poivre) de sa fermentation et élevage en barriques, et d'une touche de cuir, de sous bois et de gibiers des grandes cuvées complexes.

La bouche allie la densité du Cabernet franc très mûr, et la puissance du bois tout en gardant la finesse et la fraîcheur ligérienne domptées par une vinification douce en barriques de 500L et des pigeages délicats à la main.

Un merveilleux vin alliant concentration et équilibre gustatif sur des tanins ronds et denses !

Jean-Michel Monnier, œnologue



Accords Mets/vin

- Boudin noir, viandes séchées (grison) ou jambons fumés
- Viandes rouges goûteuses (côte de bœuf grillée, Tournedos Rossini, épaule d'agneau au romarin ...)
- Petits gibiers à plumes (canard...) ou gros gibiers à poils (sanglier, chevreuil...)
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier)