

La Louve Alpha 2018



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.

Vinification

Attente de la maturité la plus riche sur ce "millésime solaire".

Vendanges manuelles délicates le 3 octobre 2017. Tri manuel avant égrappage total des raisins. Macération longue et douce en barriques de 500l : 35 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 septembre 2020.

Service : 18-20°C

Carafage d'une à deux heure(s) conseillé.

Consommation dès à présent et jusqu'à 10 ans.

Dégustation

D'emblée, c'est avec profondeur et une grande luminosité que **la robe** rouge presque noire livre ses nuances grenat qui retransmettent parfaitement la pleine maturité des baies de raisins très murs récoltés sur le coteau de "Tire-Savate".

Le nez est merveilleux. Les arômes du cabernet franc mûr explosent avec fraîcheur (petits fruits rouges à dominante de fraise, pointe de cassis et mûres) puis les arômes boisés en vanillés de la fermentation.

La bouche allie la densité du Cabernet franc très mûr, et la générosité du bois et la grande maturité du cépage sur un millésime solaire, tout en sauvegardant la fraîcheur ligérienne. Les tanins sont très ronds et très suaves.

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 ...)
- Plats préparés comme Pot-au-feu, poule au pot ...
- Petits gibiers à plumes (canard...) ou gros gibiers à poils (sanglier, chevreuil...)
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier)