

Les Loups Blancs 2019

DOMAINE DE
NERLEUX

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



Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Chenin

Superficie : 1.5 hectares

Rendement : 30 hl/ha

Situation : parcelles du Clos de Gagné et de Brézé.

Enherbement permanent.



Vinification

Récolte manuelle du Chenin, avec un contrôle rigoureux de l'état sanitaire, pour vendanger des raisins sains du 26 au 30 septembre 2019 avant un pressurage long et délicat suivi d'un débourage minutieux à des températures contrôlées. Fermentation alcoolique en barriques.

Degré : 14.4° - Acidité totale : 4.6 - Sucres résiduels : 3.9g



Elevage

Elevage 100% en barriques (dont 15% de neuves) avec remise en suspension des lies pendant plusieurs mois.

Mise en bouteille dans le courant de l'été 2020.



Service : 12-13°C

Ce vin est déjà parfait ... mais évoluera sans soucis sur 5 à 10 ans.



Dégustation

La robe jaune serin du vin est lumineuse, vive et éclatante.

Le nez possède une grande complexité de fruits blancs et jaunes, avec une pointe d'agrumes. L'élevage en barrique, très légèrement présent par ses nuances boisées vanillées apporte du relief olfactif.

La bouche est équilibrée, avec une charpente ronde et danse. Les fruits blancs et les agrumes explosent en attaque renforçant ainsi la fraîcheur de fin de bouche. Vin avec un grand potentiel de garde. .

Jean-Michel MONNNIER, œnologue



Accords Mets/vin

En service direct, ou après carafage,

- Poissons fumés et crus, crustacés (langoustines, langoustes, homards...) accompagnés d'une sauce réduction crémée, noix de Saint-Jacques poêlées
- Viandes blanches avec des sauces à la crème, des ris de veau...
- Boudin blanc truffé
- Fromages à pâte dure (comté de 24 ou 36 mois d'affinage, vieille mimolette ...)



Distinctions

Médaille d'argent au Concours des Ligiers 2021

Médaille d'or au Concours des Vins du Val de Loire 2021