

# Les Loups Blancs 2020

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.

**CONVERSION BIO EN COURS**

## Vinification

Récolte manuelle du Chenin, avec un contrôle rigoureux de l'état sanitaire, pour vendanger des raisins sains autour du 14 septembre 2020 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 2021.

## 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 dense. 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 MONNIER, 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 Général Agricole 2022