

Les Loups Noirs 2019

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 (parcelles de Tire-Savatte & Marcadeux). Taille sévère, labour sous le cavaillon, travail du sol 1 rang sur 2, enherbement de l'autre rang.

CONVERSION BIO EN COURS

Vinification

Vendanges manuelles le 7 Octobre 2019. Tri manuel avant égrappage total des raisins. Macération longue et douce : 24 jours avec 2 délestages et contrôle des températures (23-29°)
Degré 13.8 - Acidité totale : 3.6

Elevage

18 mois en barriques (dont 15% neuves)
Assemblage final avec une partie du même vin élevé en cuve.
Mise en bouteille Mars 2020.

Service : 18-20°C

Carafage d'une à deux heure(s) conseillé
Parfait pour une consommation immédiate, mais peut aussi se conserver entre 6 et 9 ans.

Dégustation

La robe grenat est intense avec de superbes reflets violacés, une belle brillance et une grande luminosité.

Le nez allie les arômes de petits fruits rouges et fruits noirs, avec une pointe florale, avant de délicates notes boisées et vanillées de son élevage en barriques.

La bouche est souple, ronde, veloutée et suave à la fois. Le Cabernet franc parfaitement mûr possède un équilibre gustatif frais et rond ! Les tanins sont soyeux avec juste une pointe de fraîcheur salvatrice pour de nombreux accords toniques.

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...)
- Nombreux plats préparés : pot-au-feu, petit salé aux lentilles...
- Petits gibiers à plumes (canard...) ou des gros gibiers à poils (sangliers, chevreuil...)
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier)