

# La Louve Alpha 2019



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.



## Production

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : Cabernet Franc

**Superficie** : 0.5 hectares

**Rendement** : 30 hl/ha

Parcelle Tire-Vaud. Taille sévère, labour sous le cavillon, travail du sol 1 rang sur 2, enherbement.

**CONVERSION BIO EN COURS**



## Vinification

Attente de la maturité la plus riche possible. Vendanges manuelles délicates le 7 octobre 2019. Tri manuel avant égrappage total des raisins. Macération longue et douce en barriques de 500l : 29 jours avec 2 délestages. Pigeages manuels. Fermentation malo-lactique en barriques également.

Degré : 13.9 - Acidité totale ; 3.8



## Elevage

Elevage de 24 mois en barriques neuves de 220L.

Assemblage et mise en bouteille septembre 2021.



## Service : 18-20°C

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

Consommation dès à présent et jusqu'à 10 ans.

DOMAINE DE  
NERLEUX



## Dégustation

**La robe** est profonde, puissante et généreuse, grenat avec des rebords violines, signes d'une belle pureté des grains de Cabernet franc.

**Le nez** présente à la fois générosité et élégance, alliant les arômes de fruits noirs (mures, myrtilles) mais aussi de fraises compotées et une touche de liqueur de framboise. Les effluves boisées et délicatement vanillées de sa fermentation puis de son élevage en barriques augmentent la complexité aromatique.

**La bouche** est à l'image du nez : une gourmandise et une générosité, tout en étant parfaitement harmonieuse autour d'une belle charpente tannique finement boisée ... Une pointe de fraîcheur authentifie bien sa région septentrionale d'origine.

*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)