

Les Loups Dorés 2021

DOMAINE DE
NERLEUX

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



Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Chenin

Superficie : 1 hectare

Rendement : < 25 hl/ha

Taille sévère et enherbement permanent.

CONVERSION BIO EN COURS



Vinification

Attente patiente de la surmaturité des raisins issue de la pourriture noble, mais aussi de passerillage, puis récolte manuelle des raisins le 16 octobre 2021.

Degré : 11.87° - Acidité totale : 4.9 - Sucres résiduels : 100 g/l



Elevage

Fermentation naturelle lente, sur plusieurs semaines (sans levurage) en cuve, avant l'arrêt de la fermentation lorsque l'équilibre gustatif est jugé pertinent. Elevage rapide pour garder la fraîcheur et la mise en bouteilles mi-avril 2022.



Service : 5-6°C

Ce vin est parfait pour une dégustation festive et gourmande dès maintenant et évoluera parfaitement bien sur 15 ou 20 ans.



Dégustation

La robe splendide est jaune serin, avec une petite nuance or mais surtout ses reflets... brillants presque cristallins.

C'est avec une belle expression que le **nez** se livre sur des arômes de fruits exotiques !

La **bouche** est très ronde, tonique, avec une certaine acidité, et marquée par les arômes de fruits de la passion.



Accords Mets/vin

Ce vin de conversation et de gourmandise s'associera avec de nombreux mets :

- Foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés
- Salade de gésiers et magrets de canards
- Fromages persillés (Fourme d'Ambert...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin, ou déposée sur un pain d'épices
- Tartes Tatins aux pommes ou aux végétaux acides (ananas rôti au beurre et flambé au rhum, gratin de fruits blancs)



Distinctions

Médaille d'argent - Concours des Vins de Saumur 2022