

# 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)

## Distinctions

Médaille d'or - Concours des Vins de Saumur 2022

Médaille d'or - Concours des Vins du Val de Loire 2022