

Les Loups Blancs 2021

DOMAINE DE
NERLEUX

Amélie Neau, 9ème génération de vigneronns 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 30 septembre 2021 avant un pressurage long et délicat suivi d'un débourbage minutieux à des températures contrôlées. Fermentation alcoolique en barriques.

Degré : 13.5° - Acidité totale : 5 - Sucres résiduels : 2g



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 2022.



Service : 12-13°C

Ce vin est déjà parfait ... mais évoluera sans soucis sur 5 à 10 ans.



Dégustation

La **robe** jaune serin est lumineuse, vive et éclatante.

Le **nez** dévoile des arômes de fruits blancs frais et compotés ainsi que des notes vanillées.

La **bouche** s'exprime avec une certaine rondeur et un bel équilibre gustatif. Les arômes de fruits blancs et les notes toastées enveloppent le palet pour finir sur une pointe de fraîcheur.



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 ...)