

Les Loups Noirs 2020

Existe en magnum et mathusalem

DOMAINE DE
NERLEUX



Amélie Neau, 9ème génération de vigneronns 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 29 Septembre 2020. Tri manuel avant égrappage total des raisins. Macération longue et douce : 32 jours dont marc immergé en fin de fermentation
Degré 13.9 - Acidité totale : 3.5

Elevage

18 mois en barriques (dont 15% neuves)
Assemblage final avec une partie du même vin élevé en cuve.
Mise en bouteille Avril 2022.

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 aux reflets rubis, d'une belle intensité est particulièrement brillante et lumineuse.

Avec une grande finesse, une parfaite élégance, mais aussi une jolie profondeur, **le nez** allie les arômes de petits fruits rouges et de fruits noirs, une pointe florale et de délicates notes boisées et vanillées de son élevage en barriques.

L'attaque est ronde, souple et veloutée, à la fois... la puissance dans un gant de velours. Les tanins apportés par le cabernet franc bien mûr et le passage en barriques structurent ce magnifique vin rouge, mais ils sont soyeux.

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)