COTEAUX DE SAUMUR

Les Loups Dorés 2022

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.
LABELLISE AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vinification

Attente patiente de la surmaturité des raisins issue de la pourriture noble, mais aussi de passerillage, puis récolte manuelle des raisins ldu 23 au 27 septembre 2022.
Degré : 11.58° - Acidité totale : 3.68 - 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 en mars 2023.

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 jaune or aux reflets verts est d'une grande brillance presque cristalline, à l'image des grains de chenin muris au soleil chaud de l'été 2022 et passerillés.

Le nez est enjôleur, fruité à dominante de fruits méditerranéens : pêches, abricots avec une touche de mirabelle et un soupçon de fruits exotiques (fruits de la passion et de mangues).

La bouche est dans une parfaite continuité, avec une belle suavité ou la sucrosité naturelle du raisin s'équilibre avec la vivacité du chenin ligérien.

Jean-Michel MONNIER, œnologue

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)

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
FR-BIO-01 AGRICULTURE FRANCE

Domaine de Nerleux - Amélie NEAU - 4, rue de la Paleine 49260 BELLEVIGNE-LES-CHATEAUX Tél : 02.41.51.61.04 - www.nerleux.fr - contact@nerleux.fr