

# Les Loups Noirs 2020

*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 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)

## Distinctions

Médaille d'or - Concours des Vins du Val de Loire 2023