

La Louve Alpha 2020



Amélie Neau, 9ème génération de vigneronns au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée de Saumur-Champigny, vinifiée intégralement en barriques, qui vous surprendra par sa complexité aromatique.



Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Cabernet Franc

Superficie : 0.5 hectares

Rendement : 30 hl/ha

Parcelle Tire-Vaud. Taille sévère, labour sous le cavillon, travail du sol 1 rang sur 2, enherbement.

CONVERSION BIO EN COURS



Vinification

Attente de la maturité la plus riche possible. Vendanges manuelles délicates le 29 septembre 2020. Tri manuel avant égrappage total des raisins. Macération longue et douce en barriques de 500l : 32 jours avec 2 délestages. Pigeages manuels. Fermentation malo-lactique en barriques de 220L également.

Degré : 13.9 - Acidité totale ; 3.8



Elevage

Elevage de 24 mois en barriques neuves de 220L.

Assemblage et mise en bouteille septembre 2022.



Service : 18-20°C

Carafage d'une à deux heure(s) conseillé.

Consommation dès à présent et jusqu'à 10 ans.

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

La robe inspire le respect par sa profondeur, sa nuance grenat d'une grande pureté.

Le nez se libère dans le verre : les arômes de fruits rouges et noirs du cabernet franc très mûr, des notes florales de rose et d'iris, une suavité boisée - vanillée, épicés de son élevage en barriques neuves.

La bouche est opulente et délicate à la fois. Riche et ligérienne avec une pointe de fraîcheur. On retrouve toute la complexité olfactive de fruits rouges cuits et de fruits noirs compotés, avec une nuance de réglisse et des effluves boisées de sa vinification toute particulière... Un millésime tout en réussite.

Jean-Michel Monnier, œnologue



Accords Mets/vin

- Boudin noir, viandes séchées (grison) ou jambons fumés
- Viandes rouges goûteuses (côte de bœuf grillée, Tournedos Rossini, épaule d'agneau au romarin ...)
- Plats préparés comme Pot-au-feu, poule au pot ...
- Petits gibiers à plumes (canard...) ou gros gibiers à poils (sanglier, chevreuil...)
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier, Saint-Nectaire)