

# Les Loups Noirs 2021

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 à partir du 14 octobre 2021. Tri manuel avant égrappage total des raisins. Macération longue et douce : 32 jours dont marc immergé en fin de fermentation  
Degré 13.8 - 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 Février 2023.

## 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** est rouge violine avec des reflets presque noirs. La profondeur est forte, mais les reflets sont brillants et d'une grande pureté.

A l'ouverture, **le nez** peut paraître discret, puis très vite à l'aération dans le verre ou mieux dans une carafe, les fruits noirs s'installent et s'ancrent dans l'olfaction (mures, cerises noires, cassis...) puis de fruits rouges caramélisés (fraises, framboises). Les effluves boisées, vanillées de son élevage d'un an en barriques de 220 litres confirment sa densité, sa race et sa profondeur sans s'imposer... juste apporter et sublimer l'olfaction.

**La bouche** est veloutée, suave et de belle facture. Les tanins sont ronds denses et enveloppés.

*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)