

Les Loups Noirs 2022

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

Cépage : Cabernet Franc

Terroir : Argilo-calcaire

Parcelles : Tire-Savatte, sur les coteaux de St-Cyr-en-Bourg

Superficie : 1.5 hectares

Rendement : 30 hl/ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Travail du sol : labour sous le cavaillon, travail du sol 1 rang sur 2, enherbement de l'autre rang

Vendanges : manuelles du 22 au 27 septembre



Vinification

Tri manuel avant égrappage total des raisins.

Macération longue et douce : 27 jours dont marc immergé en fin de fermentation.

Degré 14° - Acidité totale : 2.7



Elevage

Pendant 18 mois : 70% en barriques (dont 15% neuves) et 30% en cuve.

Non filtré. Mise en bouteille en Mars 2024.



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 aux reflets presque noirs.

Le **nez** délicat livre ses arômes de fruits rouges très légèrement compotés (fraises, framboises...) de fleurs. Les notes boisées densifient l'expression aromatique.

La **bouche** est ample et veloutée. On retrouve les arômes de petits fruits rouges cuits et les fines notes boisées et vanillées, avec une touche toastée.



Accords Mets/vin

- viandes grillées ou rôties (côte de bœuf grillée, Tournedos Rossini, épaule d'agneau frottée au romarin, gigot d'agneau au four, rôti de bœuf saignant...)
- nombreux plats préparés : pot au feu, petit salé aux lentilles...
- petits gibiers à plumes (canard...) ou des gros gibiers à poils (sanglier, chevreuil...)
- fromages à pâte molle (Reblochon, Brie fermier, Saint Nectaire)



Distinctions

Médaille d'Or - Concours des ligers 2025

Médaille d'Argent - Concours des vins Saumurois 2026

17,5/20 - Jancis Robinson

86/100 (bronze) - Decanter

