

Les Loups Dorés 2022 Dernier tri



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée d'exception.



Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Chenin

Superficie : 0.5 hectare

Rendement : < 20 hl/ha

Situation sur les coteaux exposés sud-ouest pour ces vendanges tardives de vignes de 50 ans environ.

LABELLISE AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Vinification

Récolte manuelle de raisins issus de la pourriture noble. Tris successifs sur 2 passages, fin septembre 2022. Fermentation naturelle, très lente, sur plusieurs semaines (sans levurage) en cuve.

Arrêt de la fermentation lorsque l'équilibre gustatif alcool/sucres est jugé pertinent.

Degré : 12° - acidité : 1 - sucres résiduels ; 135g/l



Elevage

Elevage minutieux, en barriques (10 mois environ), pour conforter la riche complexité aromatique et la fine structure. Mise en bouteille en octobre 2023.



Service : 5-6°C

Carafage possible de quelques heures. Conservation à vie.

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

D'emblée **la robe** éblouie par sa teinte jaune or presque paillée, sa luminosité et sa profondeur. On imagine et on retrouve en la dégustant les grains de chenin muris au soleil chaud de l'été 2022, passerillés et confits pas le noble champignon.

Le nez poursuit cette découverte lancinante et suave. Les arômes fruités d'abricots secs, de gelée de coings se cofondent dans l'expression boisée, vanillée et épicée de son élevage en barriques et des nuances de miel - pain d'épices.

La bouche est dans une parfaite continuité, avec une grande « suavité très câline ». En finale la sucrosité naturelle du raisin s'équilibre avec la vivacité du chenin ligérien.

Jean-Michel MONNIER, œnologue



Accords Mets/vin

- Foies gras, gésiers et magrets de canards
- Fromages persillés accompagnés de poire pochée
- Tartes Tatin aux pommes, tartes aux abricots et à la pâte d'amande.
- Tous les desserts aux fruits blancs ou aux végétaux acides.