

La Louve Blanche 2023



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée d'exception de Saumur Blanc, vinifiée intégralement dans un œuf en béton de 19hl.



Production

Cépage : Chenin

Terroir : Argilo-calcaire

Parcelles : "Cave Courant" à Brézé

Superficie : ...hectares

Rendement : 30 hl/ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Travail du sol : Enherbement permanent

Vendanges : manuelles le 15 septembre 2023 avec sélection des grappes.



Vinification

Pressurage méticuleux suivi d'un double débordage afin de garnir la structure sur bourbes fines.

Degré : 13.30° - Acidité totale : 2.5 - Sucres résiduels : 0.4g



Elevage

Elevage sur lies totales sans SO2 jusqu'en avril 2024.

La forme de la cuve et sa matière très légèrement poreuse ont permis une bonne répartition des lies pour un élevage long, qui augmente sa complexité aromatique.

Filtration très légère avant la mise en bouteilles fin août 2024.



Service : 10 - 12°C

Ce vin est parfait pour une consommation sur de nombreuses années.

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

La **robe** jaune serin aux reflets or – vert est le signe d'une maturité aboutie des grains de raisins sur ce millésime pourtant capricieux.

Le nez est puissant et subtile. Arômes de fruits blancs (pêches, abricots, une pointe de poires) et de fleurs blanches (tilleul, chèvrefeuille). Notes crayeuses du terroir de tuffeau, avec une touche de noisettes et d'amandes de son élevage sur lies totales.

La **bouche** est aussi fine et complexe que le nez avec une souplesse en attaque, de la fraîcheur et une belle salinité.



Accords Mets/vin

- Crustacés (langoustines, langoustes, homards...), noix de Saint-Jacques poêlées
- Poissons fumés, grillés ou en sauce
- Poissons crus ou en tartare
- Viandes blanches, boudin blanc truffé
- Fromages de chèvres et à pâte dure