

# Les Loups Blancs 2024



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée d'exception de Saumur Blanc, vinifiée en barriques.



## Production

**Cépage** : Chenin

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Parcelle** : "Sous le Tiron" à Brézé

**Superficie** : 1,5 hectares

**Rendement** : 35 hl/ha

**Age moyen des vignes** : 35 ans

**Travail du sol** : Enherbement permanent

**Vendanges** : manuelles du 25 septembre au 8 octobre 2024.



## Vinification

Pressuragepressurage long suivi d'un débourbage minutieux à des températures contrôlées de 12 à 15°C.

Fermentation alcoolique 95 % en barriques (400l), après un levurage et un suivi rigoureux des températures entre 16 et 19°C, puis la fermentation malo lactique partielle a apporté de la rondeur au vin tout en sauvegardant la belle fraîcheur caractéristique de vins de Loire



## Elevage

en barriques sur 95% de la cuvée avec des remises en suspensions des lies sur plusieurs mois, jusqu'à la mise en bouteilles en septembre 2025



## Service : 12 - 13°C

Ce vin est déjà parfait ... mais évoluera sans soucis sur 5 à 10 ans.

DOMAINE DE  
NERLEUX



## Dégustation

**La robe** jaune avec de délicats reflets verts est étincelante, pure, vive et brillante.

**Le nez** allie les arômes de fraîcheur de son millésime avec des fruits blancs et jaunes (pêches, abricots, une touche de poires et de mirabelles) puis très vite, la fermentation et l'élevage en barriques apportent avec une belle élégance boisée et tendrement vanillée.

**L'attaque en bouche** présente une merveilleuse finesse et délicatesse. Parfaitement équilibré, ce chenin typique de la Loire offre une texture satinée avec un grain poli puis une finale fraîche et ciselée. Nous sommes en présence d'un joli vin de lieu avec un message clair et puissant, comme souhaite l'exprimer Amélie Neau.



## Accords Mets/vin

En service direct, ou après carafage,

- Crustacés (langoustines, langoustes, homards...)
- Noix de Saint-Jacques poêlées, huîtres chaudes
- Viandes blanches avec des sauces à la crème, ris de veau...
- Fromages à pâte dure (comté de 24 ou 36 mois d'affinage, vieille mimolette ...)