

La Louve Alpha 2022



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée de Saumur-Champigny, vinifiée intégralement en barriques, qui vous surprendra par sa complexité aromatique.



Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : Cabernet Franc

Superficie : 0.5 hectares

Rendement : 30 hl/ha

Travail précis du « patrimoine végétal » : taille sévère l'hiver, enherbement des inter-rangs, et contrôle de l'équilibre de la charge des ceps sur la parcelle Tire Vau les 22 et 23 septembre 2022.



Vinification

Attente de la maturité la plus riche possible après un jugement d'équilibre lors de la dégustation des grains. Les vendanges sont manuelles et délicates pour le plus grand respect des raisins. Egrappage total des raisins, tris des feuilles sur table puis remplissage de plusieurs barriques de 500L équipée d'une trappe de remplissage en inox, d'une vanne de soutirage pour réaliser à la main des pigeages à la main pour une extraction toute douce sur 27 jours avec 2 délestages.

La fermentation Malo lactique, a lieu également en barriques de 220 l puis soutirage.



Elevage

Le vin de la cuvée va continuer de « reposer » en barriques neuves afin de valoriser toute la complexité aromatique, et d'envelopper la charpente. Assemblage des différentes barriques, puis filtration sur terre avant la mise en bouteilles en avril 2025.

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

La couleur grenat sombre, présente de délicats reflets rubis d'évolution.

Le nez, à l'image de l'habillage raffiné de la bouteille, se montre racé et stylé. Les arômes s'expriment avec puissance et se déploient par strates successives. Les notes boisées, vanillées et légèrement toastées, issues de la fermentation et de l'élevage en chêne français, flirtent avec des parfums de fruits rouges très mûrs : fraises fondantes, cerises juteuses et framboises pulpeuses.

L'attaque en bouche se révèle dense et veloutée, presque crémeuse, soutenue par une étoffe satinée et des tanins suaves et enveloppants. La finale, dynamique et précise, typique des grands Saumur-Champigny, apporte tension et fraîcheur. Une cuvée remarquable à découvrir sans hésitation.



Accords Mets/vin

- Boudin noir, viandes séchées (grison) ou jambons fumés
- Viandes rouges goûteuses (côte de bœuf grillée, Tournedos Rossini, épaule d'agneau au romarin ...)
- Plats préparés comme Pot-au-feu, poule au pot ...
- Petits gibiers à plumes (canard...) ou gros gibiers à poils (sanglier, chevreuil...)
- Fromages à pâte molle (reblochon, brie fermier, Saint-Nectaire)



Service : 18-20°C

Carafage d'une à deux heure(s) conseillé.

Consommation dès à présent et jusqu'à 10 ans.