

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

Cépage : Cabernet Franc

Terroir : Argilo-calcaire

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

Superficie : 0,5 hectares

Rendement : 22 hl/ha

Age moyen des vignes : 30 ans

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

Vendanges : manuelles le 26 septembre 2022.



Vinification

Egrappage total des raisins, tris des feuilles sur table.

Remplissage de 3 barriques de 500L équipées d'une trappe en inox .

Macération longue et douce : 32 jours avec 2 délestages.

Pigeages manuels.

Fermentation malo-lactique en barriques également.

Degré 14,3° - Acidité totale : 3



Elevage

Elevage de 24 mois en barriques neuves de 220L.

Assemblage et mise en bouteille en avril 2025.

Vin non filtré.



Service : 18 - 20°C

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

Parfait pour une consommation immédiate, mais peut aussi se conserver sur 10 ans.

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

La couleur grenat sombre, présente de délicats reflet rubis.

Le nez 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 des tanins suaves et enveloppants. La finale, dynamique et précise, apporte tension et fraîcheur.



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)