

Les Loups Dorés 2025



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



Production

Cépage : Chenin

Terroir : Argilo-calcaire

Parcelles : St-Cyr (haut de Châtains)

Superficie : 0,9 hectares

Rendement : 30 hl/ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Travail du sol : Enherbement permanent

Vendanges : manuelles le 19 septembre 2025 avec sélection des grappes.



Vinification

Respect de la vendange, élimination des rafles dégradées, pressurage délicat.

Fermentation naturelle lente sur plusieurs semaines (sans levurage) en cuves avant l'arrêt de la fermentation le 15 octobre lorsque l'équilibre gustatif est jugé pertinent.

Degré : 12,2 - Acidité totale : 4,85 - Sucres résiduels : 90g



Elevage

Elevage rapide pour garder la fraîcheur et mise en bouteilles en mars 2026.



Service : 5 - 6°C

Ce vin est parfait pour une dégustation festive et gourmande dès maintenant et sur de nombreuses années.

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

La **robe** est jaune serin, avec des reflets vert, étincelante.

Le premier **nez** s'exprime sur des fruits jaunes méditerranéens (pêches et abricots), puis des arômes de fruits exotiques : la mangue, l'ananas et une touche de litchis et enfin des arômes floraux printaniers (tilleul et chèvrefeuille).

En **bouche**, ce chenin est moelleux à souhait, avec une consistance veloutée, une trame détendue et une belle vivacité qui allonge la structure et l'équilibre parfaitement. Les arômes exotiques renforcent la fraîcheur et la tonifie pour rendre l'ensemble harmonieux.



Accords Mets/vin

Ce vin de conversation et de gourmandise s'associera avec de nombreux mets :

- Foies gras d'oie ou de canard, qu'ils soient mi-cuits ou juste poêlés.
- Noix de Saint-Jacques snackées, sublimes par une sauce onctueuse à base de vin blanc moelleux réduit et légèrement crémé.
- Salade de gésiers et magrets de canards
- Fromages persillés (Fourme d'Ambert...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin, ou déposées sur un pain d'épices
- Tartes Tatin aux pommes ou aux végétaux acides (ananas rôti au beurre et flambé au rhum, gratin de fruits blancs)



Distinction

Argent - Vins Saumurois 2026