

## Art des Loups 2016

Existe en magnum

DOMAINE DE  
NERLEUX

Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée de Crémant de Loire extra brut et nature. Récoltés à parfaite maturité, ce sont les sucres naturels des raisins qui ont permis la première puis la seconde fermentation. Non dosé, ce vin vous séduira par la finesse de ses bulles et l'élégance de son complexe aromatique.



## Production

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Cépage** : 50% Chardonnay, 50% Chenin

**Superficie** : 0.5 hectares

**Rendement** : 30 hl/ha

Situation en plateau. Enherbement permanent.



## Vinification

Vendanges manuelles, en caisses ajourées, grappes bien mûres pour éviter tout dosage. Pressurage délicat avec sélection méticuleuse des jus.

Première fermentation en barriques neuves, très lente afin d'obtenir de très fines bulles.

Degré : 13° - Acidité : 4.9 - sucres résiduels : 1.5g/l



## Elevage

Tirage et prise de mousse avec les sucres naturels du vin.

Séjour sur lattes de 36 mois pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles.

Dégorgement sans ajout de liqueur.



## Service : 4-5°C

Idéal dès à présent. Conservation entre 1 et 4 ans.



## Dégustation

La **robe** jaune serin possède de jolis reflets or, signe d'une grande maturité des raisins. Les bulles sont abondantes et régulières.

Le **nez** est suave avec une forte impression de fruits blancs et jaunes murs (pêches, coings et abricots) puis des notes d'agrumes (pamplemousse, citrons jaunes) puis boisé - vanillé de par son passage en barriques.

La **bouche** est d'une grande finesse, on retrouve toute la complexité des fruits blancs, d'épices et d'agrumes.

*Jean-Michel MONNIER, œnologue*



## Accords Mets/vin

Vin d'apéritif, on associera également :

- Des coquillages cuits (huîtres chaudes...)
- Des poissons fumés (saumon, truite, requin ...)
- Des poissons ou des noix de Saint-Jacques en tartare ou en carpaccio avec une belle huile d'olive
- Des poissons nobles en sauce (turbo, sole...)
- Des viandes blanches en sauce



## Distinctions

Médaille d'or - Concours des Ligiers 2019