

## Art des Loups 2017

*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, le 7 Septembre 2017 pour le Chardonnay et le 12 Septembre 2017 pour le Chenin, 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 : 13,19° - Acidité : 4.6 - sucres résiduels : 2g/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 : 8-9°C

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



## Dégustation

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

Le **nez** est d'une grande complexité, suave avec une forte impression de fruits jaunes murs (pêches, coings, abricots) puis notes de noisettes, d'amandes et de brioches chaudes avant une touche boisée-vanillée.

La **bouche** présente un très joli volume gustatif en attaque, avec une grande finesse des bulles qui apportent une impression crémeuse. On retrouve la complexité de fruits blancs légèrement compotés, de fruits secs, brioches et viennoiseries.

*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'argent - Concours des Ligiers 2021