

Art des Loups 2018

*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 : 55% Chardonnay, 45% Chenin

Superficie : 0.5 hectares

Rendement : 30 hl/ha

Situation en plateau. Enherbement permanent.



Vinification

Vendanges manuelles, entre le 13 Septembre 2018 pour le Chardonnay et le 18 Septembre 2018 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, pour 65% de la cuvée, 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 33 mois pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles. Dégorgement fin 2021 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. Les bulles fines et abondantes virevoltent en s'élançant vers le ciel, entraînant avec elles l'ensemble des arômes.

Le **nez**, élégant, livre une riche complexité olfactive : fruits blancs légèrement compotés (pommes, pêches, abricots), la fraîcheur du pamplemousse, puis des effluves envoutantes de fleurs blanches. Les notes boisées et vanillées apportent une suavité reconfortante.

La **bouche** est douce, enveloppée et tonique à la fois. Les bulles apportent une grande dynamique et une fraîche acidité permettant de beaux accords.

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