

Art des Loups (Rosé) 2018

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% Pinot noir, 30% Cabernet Franc, 20% Grolleau gris

Superficie : 0.5 hectares

Rendement : 30 hl/ha

Situation en plateau. Enherbement permanent.

Vinification

Sélection par tris des raisins sains et très mûrs, récolte en caisses ajourées début Septembre 2018. Pressurage délicat avec une belle sélection des jus.

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

Degré : 12.97° - Acidité : 4.3 - Sucres résiduels : 1.5g/l

Elevage

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

Séjour sur lattes de 24 à 30 mois pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles.

Dégorgement sans ajout de liqueur.

Service : 6-8°C

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

Dégustation

La **robe** rose saumonée de petite intensité livre dans la flute une bulle très fine, généreuse et abondante. La mousse est compacte au service, puis les bulles virevoltent dans le verre.

Le **nez** est d'une grande délicatesse, alliant les arômes de petits fruits rouges du pinot noir sur le terroir nourricier de calcaire, une pointe florale de violette et soupçon de noisette torréfiées de sa seconde fermentation dans les caves troglodytiques.

La **bouche** est souple avec une belle droiture. Très peu sucrée, mais délicatement veloutée, elle présente une belle acidité qui tonifie l'ensemble et le rend harmonieux. Les bulles délicates « titillent » les papilles gustatives... pour un plaisir sensoriel gourmand... un très grand vin de gastronomie !

Jean-Michel MONNIER, œnologue

Accords Mets/vin

Vin d'apéritif, on associera également :

- Thon cru en tartare ou en carpaccio avec une belle huile d'olive
- Poissons fumés (saumon, thon)
- Desserts de fruits rouges (tartes aux fraises, aux framboises..)