

Folie des Loups (Blanc)

Existe en magnum

DOMAINE DE
NERLEUX



Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée de fines bulles qui vous séduira par sa fraîcheur aromatique et son tonus gustatif

Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 70% Chenin, 15% Chardonnay, 15% Cabernet franc

Superficie : 3 hectares

Rendement : 60 hl/ha

Situation sur les coteaux. Enherbement permanent.

CONVERSION BIO EN COURS

Vinification

Vendanges manuelles en caisses ajourées afin d'amener les grappes entières et intactes au pressoir.

Pressurage délicat avec sélection des jus.

Elaboration selon la méthode traditionnelle.

Elevage

Deuxième fermentation en bouteilles.

Dégorgement 18 à 24 mois après la prise de mousse, soit environ 2 ans d'élevage sur lattes.

Service : 4-5°C

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

Dégustation

Les fines bulles s'élèvent dans le verre et entraînent avec elles toute la fraîcheur aromatique des cépages Chardonnay, Chenin et Cabernet franc : les fruits blancs (poires), les agrumes (citrons, pamplemousses), les fleurs (tilleul, acacia) et les fruits secs (amandes, noisettes).

La bouche est à l'image d'une brioche encore tiède, croustillante par ses arômes, et fraîche par son tonus gustatif.

Jean-Michel MONNIER, œnologue

Accords Mets/vin

- Poissons accompagnés d'une sauce réduction crémée.
- Cassolettes ou tartes de fruits de mer
- Viandes blanches crémées, boudin blanc truffé, noix de Saint-Jacques poêlées
- Certains fromages (comté...)

Distinctions

Médaille de bronze - Concours Général Agricole 2022

Médaille d'or - Concours National des Crémants 2018

Médaille d'or - Concours des Crémants de France 2018