CRÉMANT DE LOIRE

Art des Loups 2019

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.
CONVERSION BIO EN COURS

Vinification

Vendanges manuelles le 16 Septembre 2019 pour le Chardonnay et le 15 Septembre 2019 pour le Chenin, en caisses ajourées, grappes bien mûres pour éviter tout dosage. Pressurage délicat avec sélection méticuleuse des jus. Première fermentation en barriques de 400 l pour 50% de la cuvée, très lente afin d'obtenir de très fines bulles et filtration du vin au point de mutage pour finir la fermentation en bouteilles, comme une méthode ancestrale.
Degré : 12.79° - Acidité : 5.15 - sucres résiduels : 2g/l

Elevage

Tirage et prise de mousse en bouteilles avec les sucres naturels du vin. Séjour sur lattes de plus de 24 mois pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles.
Dégorgement fin 2022 sans ajout de liqueur.

Service : 8-9°C

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

Dégustation

La **robe** jaune serin présente de très jolies nuances or avec des bulles délicates, virevoltantes, pour gagner tranquillement le disque du vin à la surface du verre.

Comme à chaque millésime, le **nez** de ce cette merveilleuse cuvée est envoutant de complexité : les fruits blancs (pêches, abricots) se libèrent en premier, puis la fraîcheur des agrumes (pamplemousses et citrons jaunes) poursuit, avant de laisser la place aux effluves envoutantes des fleurs blanches et les notes boisées vanillées de la fermentation en barriques.

La **bouche** est ronde avec une jolie densité. Ce vin non dosé possède un bel équilibre avec une acidité et une certaine rondeur apportée par la maturité des grains et la fermentation partielle en barriques. La mousse est fine et crémeuse à la fois, avec une finale tendue très rafraîchissante..

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
- Des desserts à base de fruits blancs, de crèmes brûlées ou glacées

Domaine de Nerleux - Amélie NEAU - 4, rue de la Paleine 49260 BELLEVIGNE-LES-CHATEAUX Tél : 02.41.51.61.04 - www.nerleux.fr - contact@nerleux.fr