

Folie des Loups (Rosé)



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 : 85% Cabernet franc, 15% Chenin

Superficie : 1.5 hectares

Rendement : 60 hl/ha

Enherbement permanent.

CONVERSION BIO EN COURS



Vinification

Vendanges manuelles en caisses ajourées.

Pressurage délicat avec sélection des jus.

Elaboration selon la méthode traditionnelle.



Elevage

Deuxième fermentation en bouteilles.

Dégorgement 24 à 36 mois après la prise de mousse, soit 2 à 3 ans d'élevage sur lattes.



Service : 4-5°C

Idéal dès à présent. Conservation entre 1 et 4 ans

DOMAINE DE
NERLEUX




Dégustation

La robe a la délicatesse de la framboise et la couleur du saumon de Loire. L'effervescence forme un cordon crémeux délicat.

Le nez est tenace, les fruits rouges et noirs (framboise, fraise, cassis) apportent une très belle fraîcheur fruitée.

En bouche, l'impression est veloutée, voire onctueuse. Seules les fines bulles pétillantes de malice excitent le palais rassasié du dégustateur. Les arômes vifs et subtils de la rose, du romarin, des cerises et du résineux confortent cette intéressante vivacité adoucie de la vanille.

Jean-Michel MONNIER, œnologue



Accords Mets/vin

Idéal pour vos apéritifs et vos desserts aux fruits rouges.



Distinctions

Médaille d'or - Concours des Féminales 2023

Médaille d'argent - Prix Plaisir Bettane + Desseuve 2023