

Le Pet' Nat' des Loups (Rosé) 2022

DOMAINE DE
NERLEUX

Amélie Neau, 9ème génération de vignerons au Domaine de Nerleux, vous propose cette cuvée de Pétillant Naturel, extra brut et nature. Ce sont les sucres naturels des raisins qui ont permis la fermentation. Non dosé et avec peu d'intrants, ce vin vous séduira par la finesse de ses bulles et l'élégance de son complexe aromatique.



Production

Terroir : Argilo-calcaire

Cépage : 40% Pinot noir, 30% Cabernet Franc, 30% Grolleau gris

Superficie : 0.5 hectares

Rendement : 30 hl/ha

Situation : parcelles de St-Cyr et Brézé.

LABELLISE AGRICULTURE BIOLOGIQUE



Vinification

Cépages récoltés séparément à partir du 1er septembre, pour une jolie maturité, un merveilleux fruité et une sauvegarde de l'acidité. Pressurage délicat pour ne pas extraire trop de couleur. Fermentation des jus assemblés dans la même cuve, fermentation stoppée par le froid.

Degré : 12.50° - Acidité : - Sucres résiduels : g/l



Elevage

Mise en bouteilles début octobre pour finir la fermentation et la prise de mousse dans les caves de calcaire.

Dégorgement sans ajout de liqueur, ni sulfites et bouteilles capsulées pour une consommation rapide dès le mois de novembre.



Service : 4-6°C

A consommer dès à présent.



Dégustation

Dès le service, la **robe** interpelle par sa très belle intensité, sa nuance rose violine rappelant la framboise, et sa mousse délicate... presque crémeuse au service.

En **nez**, le feu d'artifice olfactif débute par la libération des petits fruits rouges frais (fraises, framboises et cerises), une touche florale printanière... mais surtout des effluves de bonbons acidulés et de pâte à guimauve qui le rendent très jovial !

L'attaque en **bouche** est fraîche, vive. On croque avec gourmandise dans une fraise des bois, ou une framboise, tant au niveau olfactif qu'en impression de fraîcheur. Les bulles fines, fraîches et délicates pétillent de malice, rendant ce vin simple mais très gourmand pour de merveilleux moments conviviaux en famille ou entre amis.

Jean-Michel MONNIER, œnologue



Accords Mets/vin

A l'apéritif :

- Autour d'un melon, de gougères, accompagné d'une cerise "kirschée" à l'eau de vie, avec des planches de charcuterie et de fromages...

Mais également autour d'un repas simple :

- Des pizzas et autres spécialités d'Europe du Sud
- Des grillades de viandes blanches, des brochettes..
- Une soupe de fraises, menthe et basilic