

Art des Loups Rosé 2023



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

Cépage : 25 % Cabernet Franc, 25% Pinot Noir, 25% Grolleau Gris, 25% Chenin

Terroir : Argilo-calcaire

Parcelles : Saint-Cyr-en-Bourg

Superficie : 0.5hectares

Rendement : 30 hl/ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Travail du sol : Enherbement permanent

Vendanges : manuelles du 11 au 16 septembre 2023 en caisses ajourées.



Vinification

Pressurage délicat avec une belle sélection des jus.

Première fermentation en cuves puis filtration du vin au point de mutage, pour finir la fermentation en bouteilles, comme une méthode ancestrale.

Degré : 12° - Acidité totale : 4 - Sucres résiduels : 1g



Elevage

Tirage en janvier 2024 et prise de mousse avec les sucres naturels du vin. Séjour sur lattes de 14 mois pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles.

Dégorgement sans ajout de liqueur.



Service : 6 - 8°C

A consommer dès maintenant.

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

La **robe** livre une couleur rose saumonée et des bulles très fines, généreuses et abondantes.

Le **nez** dévoile une délicatesse exquise, mêlant les arômes de petits fruits rouges frais (fraises) et de fleurs (violette, iris).

La **bouche** offre une richesse remarquable accompagnée d'une vivacité élégante.



Accords Mets/vin

- 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..)