

L'Art des Loups 2022



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 : 60% Chenin, 40% Chardonnay

Terroir : Argilo-calcaire

Parcelles : St-Cyr et Brézé

Superficie : 0,5 hectares

Rendement : 30 hl/ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Travail du sol : Enherbement permanent

Vendanges : manuelles début septembre 2022 en caisses ajourées.



Vinification

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 : 13.4° - Acidité totale : 3.55 - Sucres résiduels : 0.35g



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 2023 sans ajout de liqueur.



Service : 8-9°C

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

DOMAINE DE
NERLEUX



Dégustation

La **robe** jaune serin, avec des bulles délicates.

Le **nez** est envoutant et complexe : arômes de fruits blancs (pêches, abricots), d'agrumes, effluves de fleurs blanches et notes boisées vanillées.

La **bouche** est ronde et équilibrée. La mousse est fine et crémeuse à la fois.



Accords Mets/vin

Vin d'apéritif, on associera également :

- Des coquillages cuits, des noix de Saint-Jacques
- Des poissons fumés ou en sauce
- Des desserts à base de fruits blancs, de crèmes brûlées ou glacées



Distinctions

Médaille d'Or - Concours National des Crémants 2025

1 étoile - Guide Hachette 2026