

DOMAINE DE  
NERLEUX



# CREMANT DE LOIRE

## La Folie des Loups Rosé



### PRODUCTION

Terroir : Argilo-calcaire  
Cépage : 85% Cabernet Franc et 15% Chenin  
Superficie : 1,5 hectare – enherbement permanent  
Rendement : 60 hl/ha



### DISTINCTIONS

Médaille d'or - Concours des Crémants de France (juin 2016)  
Médaille d'argent – Concours des Vins de Loire 2015



### VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses ajourées.  
Pressurage délicat avec sélection des premiers jus.  
Elaboration suivant la méthode traditionnelle.



### DEGUSTATION

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 et la réglisse.

*Jean-Michel MONNIER - Oenologue*



### 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 °

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



### ASSOCIATIONS GOURMANDES

Idéal pour vos apéritifs et vos desserts aux fruits rouges.

