

GRANDPA

WINE TRUCK & TAPAS

DOMAINE DE NERLEUX « FOLIE DES LOUPS »
AOP CRÉMANT-DE-LOIRE – BRUT.
www.domaine-de-nerleux.com

LE VIGNOBLE

Le Domaine de Nerleux, Loups Noirs en vieux français, est ancré sur les terres de St Cyr en Bourg depuis 9 générations. Cette propriété familiale appartenant à Régie et Amélie Neau, de 47 ha vous charmera par ses bâtisses du XVIIème siècle construites en pierre de tuffe. Le tuffeau, roche calcaire de notre région est aussi le composant essentiel de nos terroirs. Généreux, il a la faculté d'absorber les excédents d'eau pour les restituer aux moments les plus opportuns et donner ainsi des vins amples et souples aux tanins soyeux.



LA CUVÉE

Couleur : Brut.

Terroir : Argilo-calcaire.

Encépagement : 70% Chenin, 15% Chardonnay, 15% Cabernet Franc.

Appellation : AOP Crémant-de-Loire.

DÉGUSTATION

Robe : Fines bulles.

Nez : Arômes de fruits blancs, agrumes, tilleuls et amandes.

Bouche : Notes de brioches tièdes avec un joli tonus gustatif.

Température de service : 4 - 5°C.

Alcool : 12,5%.

Potentiel de garde : 1 à 4 ans.

Accords Mets/Vins : Parfait à l'apéritif ou sur un dessert fruité, tarte aux pêches, granité à l'orange.