

Crémant de Loire Brut De Chanceney Edition Limitée Sami Nouri



SITUATION : L'aire de production du Crémant de Loire, située au sud de la Loire, s'étend sur 2350 hectares. Nos vignes sont situées autour des communes de Montreuil Bellay et de Brossay, dans le sud du Saumurois.

TERROIR : Les vignes sélectionnées pour les vins De Chanceney se situent sur une terre de tuffeau. Tendre et blanche, elle fut utilisée pour la construction des châteaux de la Loire, mais elle est aussi idéale pour la culture de la vigne : elle retient et redistribue l'eau de pluie sur les terres.

VINIFICATION : Les vendanges se font à la main. Un pressurage doux et une fermentation à température fraîche (18°C) permettent une bonne conservation des arômes. La seconde fermentation est effectuée selon la Méthode Traditionnelle, en bouteille, après une sélection des meilleurs jus.

ÉLEVAGE : Les 18 mois de vieillissement sur lattes dans nos caves en tuffeau avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGES : Chenin blanc 65%, Chardonnay 20%, Cabernet franc 15%

TENEUR EN ALCŒOL : 12.5 % vol.

SERVICE : A déguster frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : À déguster à l'apéritif (houmous et ses crudités, crevettes au curry, falafels à la menthe et sauce au yaourt) ou avec un plateau de fromage (comté, mimolette) et tous les moments de plaisir et de partage.



Robe jaune pâle aux beaux reflets or. Fines bulles persistantes.



Le nez révèle le floral du Chenin blanc, la fraîcheur du Chardonnay et le fruité du Cabernet franc pour un équilibre et une harmonie singulière.



L'attaque est vive avec une structure riche évoluant en finesse. Belle persistance aromatique en bouche sur des notes de fruits frais, de poire et de pêche.

www.lesvignoblesedonis.com