

# Crémant de Loire Brut Impetus De Chanceny



**SITUATION :** L'aire de production du Crémant de Loire, située au sud de la Loire, s'étend sur 2350 hectares. Nos vignes, des quatre cépages qui la composent, sont situées dans la région Saumuroise.

**TERROIR :** Les vignes sélectionnées pour les vins De Chanceny 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. Les meilleurs raisins des meilleures parcelles sont sélectionnés pour notre cuvée Crémant de Loire Impetus De Chanceny.

**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 48 mois de vieillissement sur lattes dans nos caves en tuffeau avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

**CÉPAGES :** Chardonnay 40%, Chenin blanc 40%, Cabernet franc 10%, Grolleau 10%

**TENEUR EN ALCOL :** 12.5 % vol.

**SERVICE :** À déguster frais (8°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** À déguster de l'apéritif au dessert, pour accompagner des plats travaillés (carpaccio de bar au basilic, ravioles aux morilles, crumble pomme et abricot au basilic) pour sublimer vos moments de plaisir et de dégustation.

o



Belle couleur jaune or aux reflets brillants.  
La bulle est fine et persistante.



Le nez s'ouvre sur des notes de citron confit, de pêche jaune, de menthe et de crème pâtissière. Des nuances de pain grillé et de moka sont révélées en finesse.



Effervescence crémeuse. La bouche est volumineuse et présente une structure enveloppée. La finale est persistante sur des notes de fruits secs.