

Crémant de Loire Demi-Sec Rosé De Chanceny



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 de la commune de Brossay, dans le sud du Saumurois.

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.

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 : Cabernet franc 90%, Grolleau 10%

TENEUR EN ALCOOL : 12.5 % vol.

SERVICE : À déguster frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera parfaitement des plats asiatiques (un sauté de crevettes Thai, des rouleaux de printemps en sauce nuoc mam, des langoustes grillées au tamarin), des desserts (une tarte abricot-basilic, un clafoutis avec son coulis de fruits rouges ou encore une tarte vigneronne) et tous les moments de plaisir et de partage.



Jolie robe rose saumonée aux reflets brillants. Fines bulles persistantes.



Au nez, des notes de pêches au sirop, de confiture de fraises et une pointe d'agrumes apportent de la rondeur à ce vin.



La mousse est onctueuse sur des notes de pomélu sucré, de guimauve et de bonbon acidulé. Une jolie vivacité donne un bel équilibre à ce vin.