

Crémant de Loire Brut Excellence 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 des communes de Montreuil Bellay et 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 48 mois de vieillissement sur lattes dans nos caves de tuffeau apportent une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGES : Chardonnay 80%, Cabernet franc 10%, Chenin blanc 10%

TENEUR EN ALCOOL : 12.5 % vol.

SERVICE : À déguster frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Déguster ce vin lors de cocktails et réceptions avec des amuses bouches raffinés (pain aux asperges et black Angus, vertical de foie gras aux truffes), en accompagnement de plats iodés (ceviche de dorade royale au gingembre et safran, poulpe aux épices) ou de desserts aux fruits rouges (entremets framboise et citron, bûche de nougat glacé et son coulis de fruits rouges) pour sublimer vos moments de plaisir et de dégustation.



Robe pâle aux reflets dorés. Une belle effervescence, fine et élégante.



Nez fin et complexe mêlant des notes florales, d'agrumes (citron et pamplemousse) et toastées.



Attaque gourmande fruitée de pêche et d'ananas, avec une évolution veloutée en finesse. La fraîcheur révèle des arômes de fruits secs (amandes grillées) en fin de bouche.

