

# Crémant de Loire Demi-Sec 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 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 ALCOOL :** 12.5 % vol.

**SERVICE :** À déguster frais (6-8°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** À déguster avec des plats exotiques (poké au saumon et à la mangue, poulet aigre-doux et son riz parfumé aux épices), des desserts (une panna cotta et son coulis de caramel, une tarte chocolat-orange, une tarte acidulée aux framboises, une salade de fruits et des sorbets) 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. Son dosage apporte une belle rondeur et de la finesse.



L'attaque est douce, la bouche est riche et ronde avec un bel équilibre. Belle persistance aromatique en bouche sur des notes de fruits mûrs, de poire et de pêche.