

Crémant de Loire Brut Rosé Bio 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 Montreuil-Bellay, dans le sud du Saumurois.

TERROIR : Notre cave conduit plus de 20% de ses vignes en agriculture biologique. Cette démarche plus responsable et réfléchie nous permet de créer des profils de vins différents et d'engendrer une réflexion pour nos vignes de demain. 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 les apéritifs, les plats italiens (risotto au safran et parmesan, pizza en sauce tomate, basilic et burrata) , les desserts (sorbet, tartelette aux fruits rouges) et tous les moments de plaisir et de partage.



Robe rose pâle aux reflets brillants. Fines bulles persistantes.



Le nez offre une jolie palette aromatique pleine de finesse où se mêlent les notes de pamplemousse et d'épices douces.



L'attaque est vive, la bouche est structurée avec des arômes de fruits rouges, portée par une belle acidité sur une finale persistante.

www.lesvignoblesedonis.com