



De Chanceny

Crémant de Loire Brut Bio De Chanceny AOP Crémant de Loire, Vallée de la Loire et Centre, France

De Chanceny, l'emblème de notre savoir-faire dans l'élaboration de fines bulles de Loire selon la Méthode Traditionnelle depuis 1957. De Chanceny, c'est aussi un souffle de modernité et de créativité. Des fines bulles chics et élégantes à déguster en toute liberté, que des vignerons passionnés ont décidé d'encapsuler.



PRÉSENTATION

Depuis 1975, l'appellation Crémant de Loire ne cesse d'être reconnue pour la typicité de son terroir argilo-calcaire. Le cépage Chenin blanc qui compose notre cuvée, associé à un élevage soigné dans nos galeries de tuffeau, lui confère fraîcheur et finesse. Nos équipes travaillent avec passion les jus afin de rendre nos cuvées De Chanceny élégantes, gourmandes et uniques. Notre cuvée Crémant de Loire Brut Bio De Chanceny est reconnaissable par son profil frais et léger, avec de jolies notes d'agrumes.

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.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

12.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 10 g/l

SERVICE

À déguster frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Belle robe jaune dorée. Fines bulles persistantes.

AU NEZ

Le nez est séduisant avec ses arômes délicats de fruits à chair jaune (poire juteuse, pêche), d'agrumes et de menthe fraîche.



De Chanceny

Crémant de Loire
Appellation d'Origine Protégée

Méthode Traditionnelle

Brut

Vin Biologique



De Chanceny

Route de la Perrière, St Cyr en Bourg, 49260 Bellevigne Les Chateaux
Tel. 02 41 53 74 44

www.dechanceny.com  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/2

ETVIMF

EN BOUCHE

L'attaque est crémeuse, révélée par ses bulles apportant de l'onctuosité. Superbe équilibre sur la fraîcheur et la rondeur. Finale persistante sur des notes de fruits secs et de réglisse.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster à l'apéritif (tapas au poulpe), en accompagnement de plats iodés (gravlax de saumon), au dessert (clafoutis de poires au miel) et tous les moments de plaisir et de partage.

PRESSE & RÉCOMPENSES

92/100
Argent
Decanter World Wine Awards Argent 2022



Millésime 2017
Bronze
Concours des vins du Val de Loire Bronze



Bronze
International Wine Challenge 2022 Bronze

