

Crémant de Loire Brut 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 réfléchiée 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 : Chenin blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL : 12.5 % vol.

SERVICE : À déguster frais (8-10°C).

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.



Belle robe jaune dorée. Fines bulles persistantes.



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



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.