

Crémant de Loire Brut Rosé 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 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 : Cabernet franc 90%, Grolleau 10%

TENEUR EN ALCOL : 12.5 % vol.

SERVICE : À déguster frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : À déguster à l'apéritif, en accompagnement de plats ensoleillés (sardines grillées à la plancha, poulpe à la galicienne) de desserts (tartelette à la framboise) et tous les moments de plaisir et de partage.



Jolie robe rose saumonée aux reflets brillants. Fines bulles persistantes.



Le nez est fin avec des arômes prononcés de fruits rouges frais.



L'attaque est vive, d'une belle intensité aromatique. La bouche est équilibrée, réhaussée par une finale fraîche et riche en arômes de fraise, de rose et de cerise.

www.lesvignoblesedonis.com