

Saumur Demi-Sec De Chanceney



SITUATION : L'aire de production du Saumur Mousseux, située au sud de la Loire, s'étend sur 1400 hectares. Nos vignes sont situées autour des communes des Ulmes et Doué-La-Fontaine, dans le sud du Saumurois.

TERROIR : Un terroir argilo-calcaire et un assemblage subtil de cépages Chenin blanc et Chardonnay apportent à cette cuvée tout son caractère.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux entraînant une extraction des meilleurs jus. Fermentation alcoolique à basse température (18°C) afin de conserver le potentiel aromatique. Seconde fermentation en bouteille selon la Méthode Traditionnelle.

ÉLEVAGE : Élevage sur lattes de 12 mois minimum dans nos caves à une température et hygrométrie constante et à l'abri de la lumière.

CÉPAGES : Chenin blanc 90%, Chardonnay 10%

TENEUR EN ALCOOL : 12.5 % vol.

SERVICE : À déguster frais (6°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les apéritifs sucrés-salés (pain d'épice au chèvre frais) et les desserts (macarons, salades de pêches, crumble) et tous les moments de plaisir et de partage.



Robe jaune paille. Fines bulles persistantes.



Nez ouvert, intense, aux arômes floraux (tilleul), de miel et d'agrumes (pamplemousse).



Attaque ample et charnue. Structure enveloppée et riche. Finale chaleureuse avec une belle persistance aromatique sur des notes fraîches (menthe).