

# De Chanceny, Crémant de Loire & Saumur, AOP Crémant de Loire, Effervescent Brut



VIGNOBLES  
**EDONIS**  
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



**LAGERUNG:** Die Reben gedeihen auf dem Gebiet der Gemeinden Montreuil Bellay und Brossay, im Süden der Region Saumurois.

**TERROIR:** Die Trauben unserer Cuvée „De Chanceny“ werden sorgsam von Hand gelesen und stammen aus einer Auswahl von Terroirs mit Kreidekalk- und Schieferböden.

**WEINHERSTELLUNG:** Manuelle Lese, schonende Pressung und Gärung bei kühlen Temperaturen (18°C), damit die Aromen erhalten bleiben. Die zweite Gärung in der Flasche erfolgt nach Auswahl der besten Säfte nach der traditionellen Methode.

**REIFE:** Die mindestens 12-monatige Lagerung auf Latten in unseren Tuffstein-Kellern vor dem Degorgieren führt zu einer unvergleichlich feinen Perlage.

**REBSORTEN:** Chenin blanc 65%, Chardonnay 20%, Cabernet franc 15%

**SERVIEREN:** Kühl genießen (8-10°C).

**SPEISENEMPFEHLUNGEN:** Vom Aperitif bis zum Dessert servieren, zu Hummus, Garnelen-Curry oder zu einer Käseplatte (Comté, Mimolette).

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)