



De Chanceny



De Chanceny, Crémant de Loire & Saumur, AOP Crémant de Loire, Effervescent Brut AOP Crémant de Loire, Vallée de la Loire et Centre, Frankreich

Kellerei De Chanceny, Wahrzeichen unseres Know-hows bei der Herstellung von Loire-Schaumweinen mit feiner Perlage nach der traditionellen Methode seit 1957.

VORSTELLUNG

In dieser limitierten Ausgabe schmückt sich unser Flakon mit einer Kreation von Sami Nouri. Dieser aufstrebende Star der Modewelt, der bei John Galliano und Jean-Paul Gaultier gearbeitet hat, wurde in Afghanistan unter dem Taliban-Regime geboren. Er signiert seine Kleider mit einem diskreten Stacheldrahtfragment, weil er nie vergessen wird, woher seine Leidenschaft für die Freiheit kommt.

Wie eine Ode an die Freude sprudeln unsere feinen Bläschen fröhlich vor sich hin und begleiten Sie zum Aperitif und zu jedem festlichen Anlass.

LAGE

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).

VERKOSTUNG

Blassgelbe Farbe. Feine, lange verweilende Perlen. Frische und Eleganz: feine, spritzige und komplexe Nase, in der sich die Frische und Blumigkeit der Chenin blanc mit der Fruchtigkeit der Chardonnay und der Cabernet franc verbindet. Lebhafter Auftakt mit einer sich elegant entwickelnden, schön eingebetteten Struktur. Lange anhaltende Aromen im Mund, mit Noten reifer Früchte (Birne, Aprikose).

SPEISENEMPFEHLUNGEN

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

De Chanceny

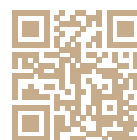
Route de la Perrière, St Cyr en Bourg, 49260 Bellevigne Les Chateaux

Tel. 02 41 53 74 44

www.dechanceny.com



DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

92/100
Decanter World Wine Awards Argent 2022

Wine Spectator

87/100
Wine Spectator

Japan Women's Wine Awards Argent

Concours des Crémants Argent 2021



90/100
Loire Buyers Selection 2021



89/100
Wine Enthusiast



Frankfurt International Trophy Or

90/100
International Wine Challenge 2021 Argent



Concours des vins du Val de Loire Or

