



# De Chanceny



## Crémant de Loire Brut De Chanceny Edition Limitée Sami Nouri

AOP Crémant de Loire, Vallée de la Loire et Centre, France

De Chanceny, l'emblème de notre savoir-faire dans l'élaboration de fines bulles de Loire selon la Méthode Traditionnelle depuis 1957. De Chanceny, c'est aussi un souffle de modernité et de créativité. Des fines bulles chics et élégantes à déguster en toute liberté, que des vignerons passionnés ont décidé d'encapsuler.

### PRÉSENTATION

Dans cette édition limitée, notre flacon se pare d'une création de Sami Nouri. Passé chez John Galliano et Jean-Paul Gaultier, cette étoile montante de la mode est née en Afghanistan sous le régime des talibans. Il signe ses vêtements d'un discret fragment de fil de fer barbelé car il n'oubliera jamais d'où vient sa passion pour la liberté.

Telle une ode à la joie, nos fines bulles pétillent gaiement et vous accompagneront à l'apéritif et lors de toute occasion festive.

### 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 des communes de Montreuil Bellay et 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

Chenin blanc 65%, Chardonnay 20%, Cabernet franc 15%

### DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 8 g/l

12.5 % VOL.

### SERVICE

A déguster frais (8-10°C).

### ASPECT VISUEL

Robe jaune pâle aux beaux reflets or. Fines bulles persistantes.

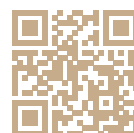
#### De Chanceny

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

Tel. 02 41 53 74 44

www.dechanceny.com  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## AU NEZ

Le nez révèle le floral du Chenin blanc, la fraîcheur du Chardonnay et le fruité du Cabernet franc pour un équilibre et une harmonie singulière.

## EN BOUCHE

L'attaque est vive avec une structure riche évoluant en finesse. Belle persistance aromatique en bouche sur des notes de fruits frais, de poire et de pêche.

## ACCORDS GOURMANDS

À déguster à l'apéritif (houmous et ses crudités, crevettes au curry, falafels à la menthe et sauce au yaourt) ou avec un plateau de fromage (comté, mimolette) et tous les moments de plaisir et de partage.

## PRESSE & RÉCOMPENSES

92/100  
Decanter World Wine Awards Argent 2022



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

### De Chanceny

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

Tel. 02 41 53 74 44

www.dechanceny.com  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

