

Crémant de Loire Brut De Chanceny



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).

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

www.lesvignoblesedonis.com