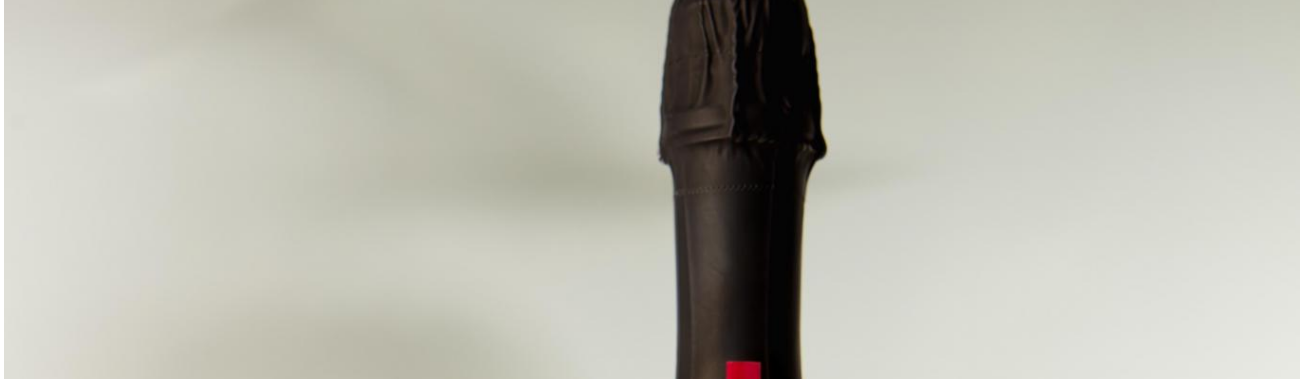


De Chanceny - Impetus, Crémant de Loire - De Chanceny - Impetus, AOP Crémant de Loire, Effervescent Brut, 2016

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

Wir wenden uns nach Osten, dem Lauf der Loire langsam flussaufwärts folgend, in Richtung Saumur. Hier begegnen wir dem Crémant de Loire De Chanceny Impetus und seinem Önologen Eric Laurent. Diese 48 Monate lang in den für diese Region typischen unterirdischen Tuffsteingängen ausgebaute, bezaubernde Cuvée lässt sich alle Zeit, um ihren ausgeprägten Charakter zu entwickeln.

VORSTELLUNG

Kellerei De Chanceny, Wahrzeichen unseres Know-hows bei der Herstellung von Loire-Schaumweinen mit feiner Perlage nach der traditionellen Methode seit 1953.

WEINHERSTELLUNG

Auswahl der Parzellen mit dem Profil reifer Früchte. Manuelle Lese. Schonende Pressung und Gärung bei kühlen Temperaturen (18°C), damit die Aromen erhalten bleiben. Auswahl des Pressguts aus der mittleren Pressung. Zweite Gärung in der Flasche nach der traditionellen Methode.

Die mindestens 48-monatige Lagerung auf Latten vor dem Degorgieren führt zu einer unvergleichlich feinen Perlage.

REBSORTEN

Chardonnay 40%, Chenin blanc 40%, Cabernet franc 10%, Grolleau 10%

SERVIEREN

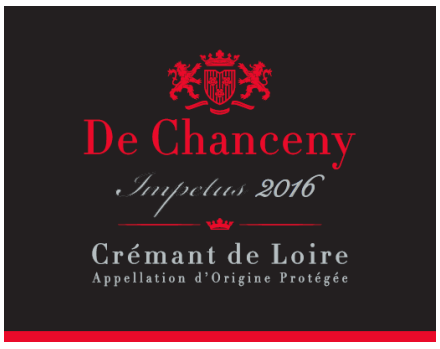
Kühl genießen (8°C).

VERKOSTUNG

Schöne goldgelbe Farbe. Feine, anhaltende Perlen. Die Nase eröffnet auf Noten von kandierter Zitrone, gelbem Pfirsich, Minze und Konditorcreme, es folgen Nuancen von Grillbrot und Mokka. Cremige Spritzigkeit. Gehaltvoll im Mund, mit schön eingebetteter Struktur. Langer Abgang auf Trockenfrüchtenoten.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Vom Aperitif bis zum Dessert genießen, als Begleitung zu Barsch-Carpaccio mit Basilikum, zu Morchel-Ravioli oder zu Apfel-Aprikose-Crumble.



ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

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

2H1RID