



Crémant de Loire Brut Impetus De Chanceny

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

L'Impetus est né du mariage des quatre principaux cépages du Val de Loire qui lui apportent chacun des traits de caractère complexes et des arômes spécifiques.

Fougueux et exaltant c'est un vin complexe et d'une plénitude unique. Une liqueur spécifique a été créée pour renforcer sa palette aromatique et sa structure afin d'obtenir un Crémant d'une qualité rare. Notre cuvée Impetus De Chanceny est le fruit du meilleur travail de nos vignerons et de nos œnologues.

SITUATION

L'aire de production du Crémant de Loire, située au sud de la Loire, s'étend sur 2350 hectares. Nos vignes, des quatre cépages qui la composent, sont situées dans la région Saumuroise.

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. Les meilleurs raisins des meilleures parcelles sont sélectionnés pour notre cuvée Crémant de Loire Impetus De Chanceny.

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.

Les 48 mois de vieillissement sur lattes dans nos caves en tuffeau avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

ÉLEVAGE

CÉPAGES

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

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 3 g/l

12.5 % VOL.

SERVICE

À déguster frais (8°C).

ASPECT VISUEL

Belle couleur jaune or aux reflets brillants. La bulle est fine et persistante.



AU NEZ

Le nez s'ouvre sur des notes de citron confit, de pêche jaune, de menthe et de crème pâtissière. Des nuances de pain grillé et de moka sont révélées en finesse.

EN BOUCHE

Effervescence crémeuse. La bouche est volumineuse et présente une structure enveloppée. La finale est persistante sur des notes de fruits secs.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster de l'apéritif au dessert, pour accompagner des plats travaillés (carpaccio de bar au basilic, ravioles aux morilles, crumble pomme et abricot au basilic) pour sublimer vos moments de plaisir et de dégustation.

O

