



De Chanceny



De Chanceny associe depuis 1957 passion et savoir-faire exclusif dans l'élaboration de ses fines bulles de Loire grâce à l'authentique Méthode traditionnelle. Elle offre une large gamme de Crémant de Loire et de Vouvray, deux appellations uniques de la Vallée de la Loire.

De Chanceny - Route de la Perrière, St Cyr en Bourg, 49260 Bellevigne Les Chateaux
Tel. 02 41 53 74 44

<https://www.dechanceny.com>  





L'art de la finesse

Une attention particulière est accordée à chaque étape de l'élaboration de nos cuvées.

Au vignoble, les grappes sont récoltées soigneusement à la main à pleine maturité. Au chai, lors de l'assemblage, notre responsable de cave et œnologue sélectionne les meilleurs jus afin de créer des cuvées au caractère unique.

Les bouteilles sont ainsi entreposées dans nos exceptionnelles galeries de tuffeau, capables de maintenir une température constante et offrant des conditions de vieillissement idéales.

L'élevage dure en moyenne entre 12 et 18 mois afin de développer des bulles fines et élégantes.

La vallée de la Loire

Dôtée d'un territoire riche et varié, la Vallée de la Loire est inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO pour ses paysages exceptionnels, son art de vivre, ses châteaux et villes historiques et la diversité de ses vins.

Considérée comme la troisième région de vins d'appellations de France, le vignoble du Val de Loire propose une large palette de vins avec plus de 51 Appellations d'Origine Protégée et 57 000 hectares de vignes. Elle jouit d'un climat tempéré avec une faible variation de températures : des conditions idéales pour produire des vins AOP frais et fruités de grande qualité.



L'expression d'un style

Élégance, authenticité, simplicité, partage, plaisir

De Chanceny - Route de la Perrière, St Cyr en Bourg, 49260 Bellevigne Les Chateaux
Tel. 02 41 53 74 44

<https://www.dechanceney.com>

