De Chanceny

Crémant de Loire Brut 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

Depuis 1975, l'appellation Crémant de Loire ne cesse d'être reconnue pour la typicité de son terroir argilo-calcaire. L'assemblage subtil des trois cépages qui composent notre cuvée, associé à un élevage soigné dans nos galeries de tuffeau, lui confèrent fraîcheur et finesse. Nos équipes travaillent avec passion les jus afin de rendre nos cuvées De Chanceny élégantes, gourmandes et uniques. Notre cuvée Crémant de Loire Brut est le garant du style De Chanceny, il est le reflet de notre passion du vin et de l'art de vivre du Val de Loire. Chaque année, un travail minutieux est engendré dans nos chais pour préserver ce style à travers le temps.

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%

12.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 8 g/l

SERVICE

A déguster frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

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

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.

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

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

AXVDUF

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

87/100
Wine Spectator

Argent
Concours des Crémants Argent 2021

90/100
Loire Buyers Selection 2021

89/100
Wine Enthusiast

Argent
Japan Women's Wine Awards Argent

Or
Frankfurt International Trophy Or

92/100
Argent
Decanter World Wine Awards Argent 2022

90/100
Argent
International Wine Challenge 2021 Argent

Or
Concours des vins du Val de Loire Or

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

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

AXVDUF