



Crémant de Loire Brut Excellence 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. La cuvée Brut Excellence est un vin d'une complexité et richesse exceptionnelles. Une récolte à la main minutieuse, une sélection précise des jus et un vieillissement contrôlé du vin offrent une cuvée au caractère reconnaissable et rare. Le profil organoleptique du Brut Excellence est charnu, ample et harmonieux.

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

CÉPAGES

Chardonnay 80%, Cabernet franc 10%, Chenin blanc 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 10 g/l

12.5 % VOL.

SERVICE

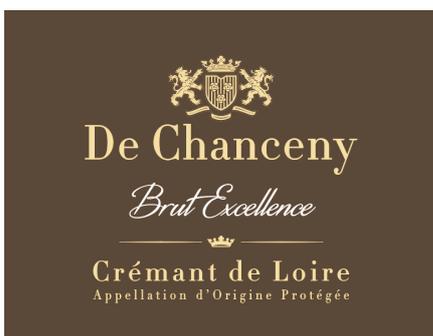
À déguster frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe pâle aux reflets dorés. Une belle effervescence, fine et élégante.

AU NEZ

Nez fin et complexe mêlant des notes florales, d'agrumes (citron et pamplemousse) et toastées.



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.



EN BOUCHE

Attaque gourmande fruitée de pêche et d'ananas, avec une évolution veloutée en finesse. La fraîcheur révèle des arômes de fruits secs (amandes grillées) en fin de bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Déguster ce vin lors de cocktails et réceptions avec des amuses bouches raffinés (pain aux asperges et black Angus, vertical de foie gras aux truffes), en accompagnement de plats iodés (ceviche de dorade royale au gingembre et safran, poulpe aux épices) ou de desserts aux fruits rouges (entremets framboise et citron, bûche de nougat glacé et son coulis de fruits rouges) pour sublimer vos moments de plaisir et de dégustation.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Millésime 2014

Or

Concours des vins du Val de Loire Or

