

Crémant de Loire Brut "De Chanceny" Bio



LAGE : Die Trauben unserer Cuvée „De Chanceny“ Bio werden auf zwei Parzellen in Montreuil Bellay im Süden der Region Saumurois von Hand gelesen.

TERROIR : Die Weinstöcke wachsen auf einem Terroir mit Kreidekalk-Böden.

WEINHERSTELLUNG : Manuelle Lese, schonende Pressung und Gärung bei kühlen Temperaturen (18°C), damit die Aromen erhalten bleiben. Die zweite Gärung in der Flasche erfolgt nach Auswahl der besten Säfte nach der traditionellen Methode.

REIFE : Die mindestens 12-monatige Lagerung auf Latten in unseren Tuffstein-Kellern vor dem Degorgieren führt zu einer unvergleichlich feinen Perlage.

REBSORTEN : Chenin blanc 100%

SERVIEREN : Kühl genießen (8-10°C).

SPEISENEMPFEHLUNGEN : Zum Aperitif zu Tapas mit Oktopus oder als Begleitung zu Graved Lachs oder Birnen-Honig-Clafoutis servieren.

www.lesvignoblesedonis.com