De Chanceny

Crémant de Loire Brut Rosé 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 deux cépages qui composent notre cuvée Crémant de Loire Brut Rosé De Chanceny, associé à un élevage soigné dans nos galeries de tuffeau, lui confèrent fraîcheur et finesse. L'assemblage du Cabernet franc, cépage typique du Saumurois, et du Grolleau rend cette cuvée charmeuse et reconnaissable avec ses arômes de fruits rouges. Nos équipes travaillent avec passion les jus afin de rendre nos cuvées De Chanceny élégantes, gourmandes et uniques.

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 de la commune 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

Cabernet franc 90%, Grolleau 10%

12.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 10 g/l

SERVICE

À déguster frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Jolie robe rose saumonée aux reflets brillants. Fines bulles persistantes.

AU NEZ

Le nez est fin avec des arômes prononcés de fruits rouges frais.

EN BOUCHE

L'attaque est vive, d'une belle intensité aromatique. La bouche est équilibrée, réhaussée par une finale fraîche et riche en arômes de fraise, de rose et de cerise.

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.

PRAD3F

ACCORDS GOURMANDS

À déguster à l'apéritif, en accompagnement de plats ensoleillés (sardines grillées à la plancha, poulpe à la galicienne) de desserts (tartelette à la framboise) et tous les moments de plaisir et de partage.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Bronze
Decanter World Wine Awards Bronze 2021

Argent
Concours des Crémants Argent 2022

Millésime 2018
Argent
Concours Général Agricole Paris Médaille d'argent

Millésime 2018
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.