

De Chanceny

Vouvray Brut Rendez-Vous De Chanceny AOP Vouvray, 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

L'appellation Vouvray admet exclusivement le cépage Chenin blanc pour l'élaboration de ses vins. Nos cuvées Vouvray De Chanceny sont le produit d'une vendange à la main minutieuse, d'une vinification en douceur et d'un élevage soigné dans nos galeries de tuffeau. Le travail de nos vignerons permet de choisir les meilleurs raisins de l'appellation afin de réaliser des assemblages uniques pour nos cuvées.

La cuvée Vouvray Rendez-Vous De Chanceny est une cuvée précieuse au profil structuré et équilibré, il sera l'allié parfait pour des moments de célébration et de dégustation.

SITUATION

L'appellation Vouvray s'étend sur 2250 hectares répartis sur 8 communes de la rive droite de la Loire, sur les plateaux et coteaux surplombant le fleuve. Les parcelles de notre cuvée sont situées autour des communes de Rochecorbon et de Vouvray.

TERROIR

Les raisins de la cuvée Vouvray Brut Rendez-Vous De Chanceny proviennent d'une sélection de terroir argilo-calcaire et de tuffeau, une pierre tendre et blanche emblématique de la région et idéale pour la culture de la vigne.

Le climat local, tempéré, confère maturité douce, sucrosité et acidité à notre cuvée.

VINIFICATION

Les vendanges sont faites à la main avec délicatesse. Un pressurage doux et une fermentation à température fraîche (18°C) permettent une bonne conservation des arômes.

Une seconde fermentation en bouteille selon la Méthode Traditionnelle lui confère finesse et élégance.

ÉLEVAGE

L'élevage des vins de base en fût (10% de la cuvée) apporte une jolie complexité. La seconde fermentation est faite en bouteille selon la Méthode Traditionnelle. Les 48 mois de vieillissement sur lattes avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

12.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

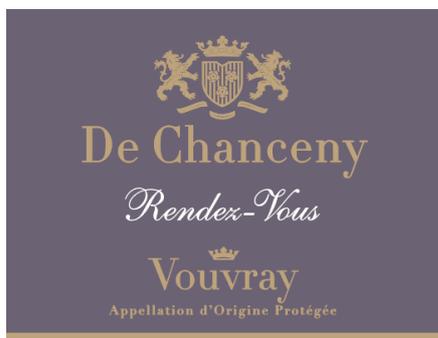
Dosage: 5 g/l

SERVICE

À déguster frais (8°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune or dotée d'une élégante et fine effervescence.



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.



AU NEZ

Le nez, minéral, s'ouvre sur des notes de coing et de pain grillé. Il est relevé par de légères notes mentholées.

EN BOUCHE

La bouche présente une attaque onctueuse et un bel équilibre entre volume et fraîcheur. Belle persistance aromatique sur des notes de fruits confits.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster de l'apéritif au dessert, avec un pavé de thon snacké au cumin, une volaille aux morilles ou encore avec un crumble à la rhubarbe et à l'abricot, pour sublimer vos moments de plaisir et de dégustation.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Bronze
Concours des vins du Val de Loire Bronze



Argent
Decanter World Wine Awards Argent 2021

91/100
Argent
Decanter World Wine Awards Argent 2022



93/100
Loire Buyers Selection

