

Crémant de Loire Brut Nature De Chanceny



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 première fermentation est suivie d'un élevage sur lies de 9 mois en cuve pour permettre aux œnologues de travailler le vin jusqu'à son tirage. La seconde fermentation est effectuée selon la Méthode Traditionnelle, en bouteille, après une sélection des meilleurs jus pour ensuite finir son vieillissement sur lattes dans nos caves de tuffeau.

ÉLEVAGE : Les 60 mois de vieillissement sur lattes dans nos caves de tuffeau apportent une finesse de bulle incomparable. La richesse naturelle des raisins et l'équilibre du vin permettent d'élaborer cette cuvée sans dosage.

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

TENEUR EN ALCOOL : 12.5 % vol.

SERVICE : À déguster frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin accompagnera parfaitement des plats iodés (huîtres, carpaccio de St Jacques, langoustines grillées) pour sublimer vos moments de plaisir et de dégustation.



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



Nez complexe mêlant des notes toastées et torréfiées (brioche, pain grillé). Il s'ouvre ensuite sur des notes de pêche jaune mûre et d'ananas, puis sur des notes d'épices et de réglisse.



La bouche est structurée, elle présente une belle fraîcheur et une belle finesse. Elle évolue sur des arômes de pêche, d'ananas, de fleurs blanches, puis termine sur une finale briochée.

www.lesvignoblesedonis.com