

Crémant de Loire Brut Nature De Chanceny



LAGE : De Chanceny-Weine werden im Loiretal, mitten im Land der Könige Frankreichs hergestellt. Diese zum Weltkulturerbe der UNESCO gehörende Gegend profitiert von einem ganz besonderen Felsgestein, dem Tuffstein. Dieser weiche und weiße Fels wurde als Baumaterial für die Schlösser verwendet, eignet sich aber auch hervorragend für den Weinbau.

TERROIR : Die Cuvée „Brut Nature“ wird aus Trauben hergestellt, die von Parzellen mit lehm- und kalkhaltigen Böden stammen.

WEINHERSTELLUNG : Auswahl der Parzellen mit dem Potenzial reifer Früchte. 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 24-monatige Lagerung auf Latten in unseren Kellern in Tuffsteinhöhlen führt zu einer unvergleichlich feinen Perlage. Der natürliche Reichtum der Trauben machte es möglich, diese Cuvée ohne Zugabe von Versandlikör herzustellen (Endprodukt mit 0 g Zucker/l).

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

SERVIEREN : Gekühlt servieren (8 -10°C).

SPEISENEMPFEHLUNGEN : Dieser Wein passt zu jodhaltigen Gerichten (Austern, Jakobsmuschel-Carpaccio, gegrillter Hummer).

www.lesvignoblesedonis.com