

De Chanceny

Crémant de Loire Brut Nature De Chanceny AOP Crémant de Loire, Vallée de la Loire et Centre, Frankreich



VORSTELLUNG

Die Cuvée Brut Nature ist ein reiner Wein, ohne Dosage. Sie offenbart die den aufgrund ihres natürlichen Reichtums handgelesenen Trauben innewohnenden Eigenschaften (Textur, Aromatik und Reife). Anschließend werden bei der Pressung die besten Säfte ausgewählt, die dann lange auf Latten ausgebaut werden.

Die perfekte Ausgewogenheit des Verschnitts verbindet auf harmonische Weise Reichtum, Fülle, Säure und Herbheit, und verleiht dem Wein eine schöne Spannung. Der Wein ist so gehaltvoll, dass auf die Zugabe von Zucker verzichtet werden kann.

Die Cuvée Brut Nature bekräftigt seinen Stil: Eleganz, Kühnheit und Charakter.

LAGE

De Chanceny-Weine werden im Loiretal, mitten im Land der Könige Frankreichs hergestellt. Diese zum Weltkulturerbe der UNESCO gehörende Gegend profitiert von einem ganzen 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

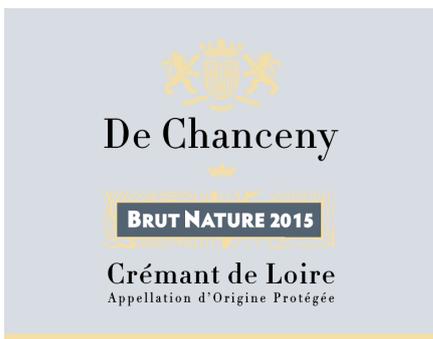
Gekühlt servieren (8 -10°C).

VERKOSTUNG

Blassgelbes Kleid mit eleganten, feinen Perlen. Komplexe Nase mit Röst- und Räuchernoten (Brioche, Grillbrot). Im strukturierten Mund zeigt sich eine schöne, elegante Frische. Sie entwickelt sich auf Aromen von gelbem Pfirsich, Ananas und weißen Blüten und endet im Abgang mit Brioche-Noten.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

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



De Chanceny

Route de la Perrière, St Cyr en Bourg, 49260 Bellevigne Les Chateaux
Tel. 02 41 53 74 44

www.dechanceny.com  

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Decanter 92/100
Decanter

 **WINE ENTHUSIAST** 89/100
Wine Enthusiast



Millésime 2015
Concours des Crémants Or 2022

SommelierS
INTERNATIONAL **Sommeliers International**

