

De Chanceny

Crémant de Loire Brut Nature 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

La cuvée Crémant de Loire Brut Nature De Chanceny est un vin pur, sans dosage. Elle révèle les qualités intrinsèques des raisins qui sont triés à la main pour leur superbe richesse naturelle (texture, aromatique et maturité). Les meilleurs jus sont sélectionnés lors du pressurage avant d'être longuement élevés sur lattes. L'équilibre parfait de l'assemblage marie harmonieusement richesse, rondeur, acidité et amertume pour apporter une jolie tension. Une liqueur d'expédition sans sucres a été élaborée pour renforcer la palette aromatique afin d'obtenir un Crémant plus doux et moins acide.

La cuvée Brut Nature affirme son style : élégance, impertinence et caractère.

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

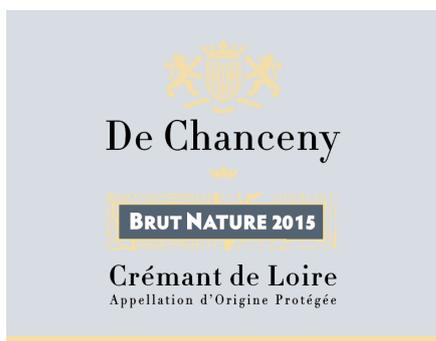
Chardonnay 80%, Cabernet franc 10%, Chenin blanc 10%

12.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

SERVICE

À déguster frais (8-10°C).



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.



ASPECT VISUEL

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

AU NEZ

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.

EN BOUCHE

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.

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter 92/100
Decanter

 **WINEENTHUSIAST** 89/100
Wine Enthusiast



Millésime 2015
Concours des Crémants Or 2022

SommelierS
INTERNATIONAL Sommeliers International

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.

