

De Chanceny



Vouvray Brut Excellence De Chanceny Millésimé

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 millésimée Vouvray Brut Excellence De Chanceny est un vin emblématique de notre gamme. Son profil complexe et équilibré sublimerait les moments 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 Excellence 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

Les 24 mois de vieillissement sur lattes avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

12.5 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

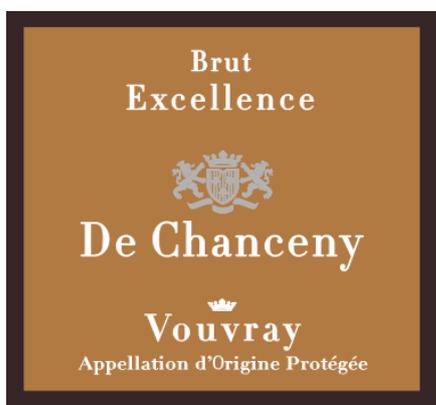
Dosage: 8 g/l

SERVICE

À déguster frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe or clair aux bulles fines et élégantes.



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 s'ouvre sur des notes de fruits secs, de noisette puis de citron confit. Une légère touche toastée et grillée enrobe le vin.

EN BOUCHE

L'attaque est ample et généreuse avec une belle évolution. Belle persistance aromatique sur des notes de pain grillé, de brioche, de fruits secs et de fruits confits.

ACCORDS GOURMANDS

À déguster de l'apéritif au dessert, accompagné d'une dorade et de sa sauce citronnée aux câpres, une paëlla aux moules ou encore une tarte aux pommes caramélisées, pour sublimer vos moments de plaisir et de dégustation.

PRESSE & RÉCOMPENSES



84/100

Wine Enthusiast



Millésime 2017

Concours Général Agricole Paris Médaille d'argent

Millésime 2016

Decanter World Wine Awards Argent 2020



Millésime 2017

Le Guide Hachette des Vins



Millésime 2017

Loire Buyers Selection 2021



Millésime 2019

Concours des vins du Val de Loire Or

