

Saumur Brut De Chanceny



SITUATION : L'aire de production du Saumur Mousseux, située au sud de la Loire, s'étend sur 1400 hectares. Nos vignes sont situées autour des communes des Ulmes et Doué-La-Fontaine, dans le sud du Saumurois.

TERROIR : Un terroir argilo-calcaire et un assemblage subtil de cépages Chenin blanc et Chardonnay apportent à cette cuvée tout son caractère.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux entraînant une extraction des meilleurs jus. Fermentation alcoolique à basse température (18°C) afin de conserver le potentiel aromatique. Seconde fermentation en bouteille selon la Méthode Traditionnelle.

ÉLEVAGE : Élevage sur lattes de 12 mois minimum dans nos caves à une température et hygrométrie constante et à l'abri de la lumière.

CÉPAGES : Chenin blanc 90%, Chardonnay 10%

TENEUR EN ALCOL : 12.5 % vol.

SERVICE : À déguster frais (6°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les apéritifs (gougères au fromage, fromage frais aux fruits secs), les poissons (lotte à l'orange) et les volailles à la crème et tous les moments de plaisir et de partage.



Robe jaune paille. Fines bulles persistantes.



Fraîcheur et finesse : nez fin et complexe associant la fraîcheur du Chenin blanc et le floral du Chardonnay.



Ce vin est léger et très bien équilibré. En bouche, les notes florales et fruitées sont délicates et élégantes.

www.lesvignoblesedonis.com