



# Saumur Brut De Chanceny AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

#### **PRÉSENTATION**

L'assemblage subtil des cépages qui la composent, associé à un élevage soigné dans nos galeries de tuffeau à Saumur, lui confère son caractère unique et sa fraîcheur. Notre Saumur De Chanceny est le fruit d'un travail et d'une passion de 58 vignerons.

#### 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 entrainant 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%

#### Dosage: 10 g/l

DONNÉES TECHNIQUES

12.5 % VOL.

#### SERVICE

À déguster frais (6°C).

# ASPECT VISUEL

Robe jaune paille. Fines bulles persistantes.

#### **AU NEZ**

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

Saumur

## **EN BOUCHE**

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

## 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.

# PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent Concours des vins Saumurois Argent 2022



Or Concours des vins Saumurois Or 2021