



De Chanceny



Saumur Brut De Chanceny

AOP Saumur, 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'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 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%

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: 10 g/l

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.



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.



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

