



De Chanceny

CRÉMANT DE LOIRE BRUT EXCELLENCE



ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT « EXCELLENCE »

Presentación

SOBRE NOSOTROS:

De Chanceny es emblemático por su saber hacer en la producción de vinos, los espumosos del Loira se realizan bajo el método tradicional Champanoise desde 1953.

PRODUCTOR:

Cave des Vignerons de Saumur.

WINEMAKER:

Eric Laurent. 42 años, diploma de Enología por la Universidad de Dijon.

Elaboración

ELABORACIÓN :

La recolección manual, unida a una suave pasteurización y fermentación a una temperatura fresca (18º) permite una muy buena conservación de los aromas. La fermentación maloláctica aporta notas de cierta complejidad.

Posteriormente se hace una segunda fermentación en botella según el Método Tradicional, tras un cuidadoso proceso de selección de los mejores caldos.

REPOSO:

Los 24 meses mínimos de reposo en la bodega, antes del descorchado, aportan una finura a la burbuja incomparable.

Viñedo y terreno

VARIEDAD DE LA UVA: Chenin blanc (20%), Chardonnay (80%).

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 30 años.

PRODUCCIÓN: 70 hectolitros/hectárea

TAMAÑO DEL VIÑEDO: 150 hectáreas

TERRENO: Las uvas de esta bodega para nuestro "Excellence" nacen de una selección de los terrenos, principalmente de arcilla y cal.

Degustación

DEGUSTACIÓN:

Con ropaje de color amarillo pálido, son vinos de burbuja muy fina y continua. Finura y elegancia, se hacen notar en nariz donde acuden las notas florales intensas del Chenin Blanco y de las tostadas de pan a la brasa con Chardonnay. En boca es vivo, con una velada evolución hacia su finura. Una continuidad aromática en boca, del recuerdo de los frutos secos.

CONSUMO:

Servirlo fresco (8-10º C) como acompañamiento de los momentos de placer (con vieiras, tarta de frambuesa, mascarpone).

 **SANSUTEX**
alimentación