



De Chanceny

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT



ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ BRUT DE CHANCENY

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 Champenoise desde 1953.

PRODUCTOR:

Cave des Vignerons de Saumur.

WINEMAKER:

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

Elaboración

ELABORACIÓN :

La recolección manual, unida a una suave pasteurización y fermentación a una temperatura fresca (18º) permiten una muy buena conservación de los aromas.

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

REPOSO:

Las botellas reposan en bodega por un mínimo de 12 a 18 meses antes del descorchado, lo que aporta una finura a la burbuja incomparable.

CONSUMO ÓPTIMO:

5 años



Viñedo y terreno

VARIEDAD DE LA UVA: Cabernet franc (100%)

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 20 años.

PRODUCCIÓN: 74 hectolitros/hectárea

TAMAÑO DEL VIÑEDO: 90 hectáreas

TERRENO: Nuestro “De Chanceny” Rosé” está elaborado desde una gran selección de las mejores uvas de los terrenos al Sur de Saumur. Los terrenos principalmente de arcilla y cal permiten una cosecha afrutada, fresca y con carácter.

Degustación

DEGUSTACIÓN:

Nuestro Rosado tiene un alegre ropaje de brillantes reflejos, finura y continuidad de burbujas, frescor y delicadeza. Este gran vino aporta en nariz la fuerza y el aroma de los frutos rojos del bosque. Por lo que además de su intensidad aromática y equilibrio en boca, nos presenta un final lleno de sensaciones.

CONSUMO:

Servirlo fresco (8-10°C) como aperitivo (quiches, pasteles), como postre (junto a un sorbete de frutos rojos, tarta de chocolate, etc) o simplemente por placer.

 **SANSUTEX**
alimentación