



De Chanceny

VOUVRAY BRUT EXCELLENCE



ALLIANCE LOIRE
AU COEUR DU VIN

VOUVRAY BRUT EXCELLENCE 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 Champanoise desde 1953.

PRODUCTOR:

Cave des Producteurs de Vouvray.

WINEMAKER:

Romain Sauvète. Ingeniero agrónomo.

Elaboración

ELABORACIÓN :

Una presurización suave junto con una fermentación a una temperatura fresca (18°C) permiten una muy buena conservación de los aromas. Posteriormente se realiza una segunda fermentación en botella según el Método Tradicional, tras un proceso de selección de los mejores vinos.

REPOSO:

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

CONSUMO ÓPTIMO:

5 años

Vinredo y terreno

VARIEDAD DE LA UVA: Chenin Blanc (100%), también conocida como Pineau de Loire.

EDAD DE LOS VIÑEDOS: 35 años.

PRODUCCIÓN: 55 hectolitros/hectárea

TAMAÑO DEL VIÑEDO: 90 hectárea

TERRENO: uvas cultivadas en viñedos localizados en la meseta de caliza, situada en la orilla del río Loira. Las uvas Chenin Blanc son cosechadas con mucho cuidado y esto junto con el reposo realizado en las bodegas consigue darle una gran calidad, que se aprecia en su complejidad de aromas y gran elegancia. Insólita.

Degustación

DEGUSTACIÓN:

Vino de burbuja fina y ropaje claro con reflejos de bronce. En nariz presenta aromas complejos, de almendras tostadas, frutos secos y de carne blanca (melocotón), realzados por las notas finas del tilo. En boca es fresco, con una Buena evolución aterciopelada. Una maravillosa continuidad aromática sobre notas minerales, de los aromas del tilo y la pera.

CONSUMO:

Servirlo fresco (8-10°C) desde el aperitivo al postre (tartas vegetales, mariscos, pescados, quesos, chocolates, frutos rojos)

 **SANSUTEX**
alimentación