



De Chanceny

CRÉMANT DE LOIRE BRUT IMPETUS



ALLIANCE LOIRE  
AU CŒUR DU VIN

## Presentación

### SOBRE NOSOTROS:

De Chanceny es emblemática por nuestra experiencia en la creación de vinos espumosos del Loira de acuerdo con el Methode Traditionnelle, creado desde 1953. Este cuvée es la expresión de nuestro entusiasmo, pasión y dinamismo dentro del territorio que crean las burbujas y su efervescencia.

### PRODUCTOR:

Cave des Vignerons de Saumur.

### WINEMAKER:

Eric Laurent

Enólogo diplomado por la facultad de Dijon

## Elaboración

### TÉCNICA :

Selección de los terrenos por su madurez. Suave prensado y fermentación a baja temperatura 18° aseguran la preservación de los aromas. Seguido de una segunda fermentación en botella de acuerdo con el Methode Traditionnelle.

### MADUREZ:

Las botellas son guardadas horizontales en soportes de madera en nuestras bodegas durante un mínimo de 48 meses antes de ponerlas sobre su base, de esta manera se crea un final incomparable.

### CONSUMO ÓPTIMO:

15 años

## Viñedo y terreno

### VARIEDAD DE LA UVA:

Chenin Blanc y Chardonnay

### EDAD DE LOS VIÑEDOS:

25 años.

### PRODUCCIÓN:

65 hectolitros/hectárea

### TAMAÑO DEL VIÑEDO:

5 hectárea

**TERRENO:** Arcilla y caliza con una sutil mezcla de Chenin Blanc y Chardonnay que le dan al vino un carácter único.

## Degustación

### CATA:

De Chanceny "Impetus" posee un atractivo color amarillo dorado. La burbuja es pequeña y persiste. Al olfato, abre con un suave olor a limón cristalizado, melocotón amarillo, menta y tono de crema pastelera que es elevado por el tono a moka tostada. Posee una efervescencia cremosa. Muy suave al paladar y deja un duradero sabor con aromas de frutas secas.

### CONSUMO:

Este Cremant es un excelente aperitivo. La temperatura ideal es de 8 grados, es perfecto para acompañar: pescado cómo podría ser perca, magnífico para acompañar faisán o perdiz y postres como peras al vino o tartas de frutas.