



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

De Chanceney Crémant de Loire

Artikel-Nr: 100580

ANBAUGEBIET Frankreich | Loire

REBSORTE(N) Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc

KLASSIFIZIERUNG Crémant de Loire AOC

ERZEUGER De Chanceney

AUSBAU Manuelle Lese, schonende Pressung und Gärung bei kühlen 18°C bewahren die Aromen. Die zweite Gärung in der Flasche erfolgt nach Auswahl der besten Moste. Mindestens 12-monatige Lagerung auf Latten in unseren Tuffstein-Kellern sorgt vor dem Degorgieren für eine feine Perlage.

VERSCHLUSS Champagnerkorken

BESCHREIBUNG Blassgelb mit goldenen Reflexen, feine, anhaltende Perlage. Die Nase enthüllt den blumigen Charakter des Chenin Blanc, die Frische des Chardonnay und die Fruchtigkeit des Cabernet Franc für eine einzigartige Balance. Aromatisches Finale mit Noten von frischem Obst, Birne und Pfirsich.

SERVIEREMPFEHLUNG als Aperitif, zu Meeresfrüchten; gebackener Brie oder Camembert, Sommerliche Salate mit Pfirsich oder Birnenscheiben und Zitronendressing, fruchtbasierte Desserts

SERVIERTEMPERATUR ca. 6-8 °C



Die Crémants stammen aus Weinbergen um die Dörfer Montreuil Bellay und Brossay etwa 20 Kilometer südlich von Saumur. Der kalkige Tuffstein dieser Gegend ist der ideale Nährboden für die drei Rebsorten, aus denen die Crémants des Hauses überwiegend komponiert werden: Chenin Blanc, Chardonnay und Cabernet Franc. Die Trauben werden sämtlich von Hand gelesen, streng selektiert, sanft gepresst und nach der „Methode Traditionelle“ wie Champagner ein zweites Mal in der Flasche vergoren. Die einzigartige Stilistik von De Chanceney verbindet Eleganz, Frische und Aromareichtum zu einem unwiderstehlichen Ausdruck des „art-de-vivre“. Und so freuen wir uns Ihnen diesen Crémant de Loire, mit einem besonderen Preis-/Genuss-Verhältnis, zu präsentieren.

