



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## De Chanceny Crémant de Loire Rosé

Artikel-Nr: 100581

ANBAUGEBIET Frankreich | Loire

REBSORTE(N) Cabernet Franc, Grolleau

KLASSIFIZIERUNG Crémant de Loire AOC

ERZEUGER De Chanceny

**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. Die 18-monatige Lagerung auf Latten in unseren Tuffstein-Kellern sorgt vor dem Degorgieren für eine feine Perlage.

VERSCHLUSS Champagnerkorken

**BESCHREIBUNG** Lachsrosa Farbe mit hellen Reflexen und eine feine, anhaltende Perlage. In der Nase ausgeprägte Aromen von frischen roten Früchten. Am Gaumen zeigt er eine angenehme Balance mit einem frischen Abgang mit reichen Aromen und Erdbeeren, Rosen und Kirschen.

**SERVIEREMPFEHLUNG** als Aperitif, zu Meeresfrüchten, Sushi, leichten Salaten und fruchtigen 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 Chanceny 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.

