



## Chancelle Cremant de Loire rosé

En otroligt elegant och torr Cremant rosé som är helt naturligt producerad utan några som helst tillsatser. Cremanten har en ton av citrus, röda bär som smultron och hallon, bra mousse och en lång elegant eftersmak. Våldigt välbalanserad mellan frukt, syra och sötma. Ett utmärkt vin till exempelvis charktallrik.

Artikelnummer:	9033615
Typ:	Mousserande
Producent:	Lydie et Thierry Chancelle, Doumaine Bourdin
Land:	Frankrike
Region:	Loiredalen
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	12,5%
Serveras vid:	7-8 grader
Passar till:	Aperitif, chark, skaldjur
Druvor:	60% Cabernet Franc
Årgång:	NV
Vinifikation:	Handplockade druvor och manuell sortering av samtliga druvor där bara de druvorna med högst kvalitet används för vinframställning. Druvorna plockas fr hand och läggs i 25 kilos lådor. Pressning: Direkt efter skörd. Spontanjäsning samt lagring på jästfällning i egen källare i minst 18 månader. Andra jäsning på flaska där juice från första pressningen används för att starta jäsningen, ingen tillsatt jäst. Inga sulfiter tillsätts.
Växtplats och jordmån:	På höjderna i Saumur med utsikt över Loirefloden. Kalkrik lerjord blandat med lite kalkstenar.
Mognadslagring:	18 månader på flaska.
Innehåll:	60 % Cabernet Franc och 40 % Grolleau