

Langlois Crémant de Loire

BRUT ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Crémant de Loire

Zona produttiva Comune di Saumur

Vitigno 68% Cabernet Franc, 22% Pinot Noir

Tipologia del terreno Suolo silicio-calcareo e argilloso.

Vinificazione Leggera pressatura poche ore dopo la raccolta per mantenere il meglio dei primi succhi. Vinificazione separata tra «Cuvées» e «Tailles» per garantire il perfetto fabbisogno di ogni succo.

Dosaggio 12 gr/l, Brut

Affinamento sui lieviti 24 mesi

NOTE ORGANOLETTICHE

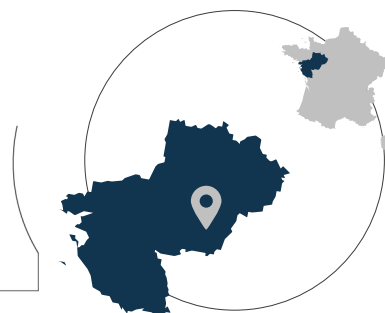
Colore Un colore rosa pallido con riflessi ramati leggeri.

Profumo Deliziosi sentori di pesca.

Sapore Fresco, corposo e fruttato al palato, con un finale lungo.

Abbinamenti Questa cuvée è un soffio di freschezza per l'aperitivo o a tutto pasto. Il suo finale, rinfrescante e fruttato, è perfetto per essere abbinato con ceviche di salmone e lamponi, come antipasto, o con un tiramisù di fragole per dessert.

Temperatura di servizio 8-10° C



SAUMUR / VALLÉE DE LA LOIRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1885



ENOLOGO | FRANÇOIS-RÉGIS DE
FOUGEROUX



VITIGNI | CHENIN BLANC, CABERNET
FRANC, PINOT NOIR, CHARDONNAY,
GROLLEAU

